

Mediterrane pasta



Ingredienten

Bereiding

Voor 4 personen

- 300g fidéa*
- 1 sjalot versnipperd
- Olijfolie
- 5 dl visfumet
- 2 teentjes knoflook, versnipperd
- 2 tomaten, in brunoise
- 5 draadjes saffraan
- 1 rode paprika, in brunoise
- 1 el fijngesnipperde dragon

Voor het garnituur

- 100 g pijlinktvis, in ringen gesneden
- 40 kokkels, gekookt en uitgehaald
- 8 messen, gekuist, in stukjes gesneden (rauw laten)
- 20 mosselen, gekookt en uitgehaald
- 1 bosje pijpajuin, fijngesnipperd

Bereiding

Stoof de sjalot aan in wat olijfolie samen met de knoflook en vervolgens de paste en paprika. Voeg de tomaat en dragon toe en bak even mee. Zet alles onder met de fumet, breng aan de kook, doe er de pasta bij samen met de saffraan en laat de pasta het vocht absorberen. Laat dan de pasta lichtjes aankorsten. Voeg als laatste het garnituur toe en laat nog even mee warmen.

* fidéa is een hele fijne Spaanse pasta die doet denken aan vermicelli