

RECEPT VAN DE MAAND

FEBRUARI

SKREI, PAPRIKA, PASTA, DOPERWTEN, KAAS

WIJN: SEDA DE TORRE ORIA
MONASTRELL, UTIEL-REQUENA
SPANJE, 2021



RECEPT VOOR
6 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de paprikasaus:

1 groene paprika
1 gele paprika
1 ui
1 steel selderij
3 el fijn gesneden prei
1 el paprika poeder (of de helft gerookte poeder)
2 tenen knoflook
3 el tomatenketchup
Olijfolie
2 el bloem
Scheut Seda Monastrell
1/2 ltr. groente bouillon
Peper en zout

Voor de pasta:

500 gr pasta
2 ltr water
Zout
Klont boter

Voor de doperwten:

300 gr doperwten
Ruim zout water.
Klontje roomboter
Snuf gemalen komijn

Voor de Skrei:

6 x 150 gr Skrei
Eventueel peper en zout
Olijfolie

BEREIDING

Skrei is een kabeljauw die naar de Lofoten, een eilandengroep in de Noorse zee ten noorden van de Noordzee, trekt om daar te gaan paaien. Door de trek door het ijskoude water is het vlees van de kabeljauw spierwit en veel steviger als bij de "gewone" kabeljauw. Skrei is verkrijgbaar bij de betere vishandel van januari tot april. In Noorwegen drinkt men rode wijn bij hun Skrei, dat gaan wij ook doen, een gekoelde Seda Monastrell. De Noren eten de vis gepocheerd, op de saus.

Paprikasaus:

Snij de groente fijn, blokjes van 5 mm. Snij de knoflook ook fijn. Bak in deze volgorde de groente aan: ui en knoflook; prei; selderij; paprika. Steeds tussendoor even aanbakken. Nu de paprikapoeder erdoor en weer even aanbakken. Dan de ketchup erbij en weer even roeren. Daarna de bloem erbij en goed roeren. Als het geheel loslaat van de bodem, afblussen met de wijn en de bouillon erbij, in gedeeltes en steeds roeren, totdat er een gladde saus ontstaat. Breng dan op smaak met peper en zout. Zet weg voor later. Tip: als je deze saus een dag eerder maakt, zal hij voller van smaak worden.

Pasta:

Kook de pasta beetgaar in ruim zout water. Na het afgieten een klontje boter erbij en even goed doorroeren. Daarna meteen serveren.

Doperwten:

Kook de erwten beetgaar in zout water. Giet af en voeg wat boter toe, meteen wat komijn naar smaak. Hussel even door.

Skrei:

Bestrooi de vis met peper en zout. Kies je ervoor om de vis te pocheren, dan leg je hem op de saus. Wil je geen gepocheerde vis maar gebakken, dan het volgende: Bak in hete olijfolie op de huid, draai halverwege voorzichtig even om. Let op: niet te lang bakken, dan droogt de vis uit.

Presentatie:

Schep wat pasta op een bord. Daarop wat saus, dan wat doperwten eromheen en als laatste de Skrei. Bestrooi eventueel met wat gedroogde uitjes.

Schenk de Seda Monastrell er uit de koelkast bij.

Eet smakelijk!

Ab Tamis chef kok van De Wijnproevers.

