



*Elvea, een feest uit Italië*

## Hotpot met zeeduivel



### Ingredienten voor 4 Personen

2	sjalot, fijngesnipperd
150 g	rijst
1	puntpaprika, fijngehakt
100 ml	witte wijn
200 ml	groentebouillon
100 ml	ELVEA Passata Natuur
1	courgette in blokjes gesneden
1	venkel, in reepjes
2	rode chilipeper
2	zeeduivel, in grove stukken
1 scheut	room
2 eetlepels	geraspte kaas
	peper
	zout
	paprikapoeder
	olijfolie

### Voor de kruidensalade

1 handvol	dragon, fijngehakt
1 handvol	basilicum, fijngehakt
1 handvol	dille, fijngehakt
1 handvol	rucola
1 scheut	olijfolie
1 scheut	witte wijnazijn
	peper
	zout

## Bereiding

1. Stoof de sjalotjes aan in een scheutje olijfolie in een vuurvaste pot op het vuur. Voeg de rijst en de puntpaprika toe en laat even glazig bakken. Bevochtig vervolgens met de witte wijn, de groentebouillon en de passata. Breng aan de kook en haal van het vuur. Zet de pot 15 à 20 minuten in een





## *Elvea, een feest uit Italië*

voorverwarmde oven van 180 graden.

2. Verdeel vervolgens de fijngehakte groentjes en de stukken vis over de hotpot. Kruid met peper, zout en paprikapoeder. Zet nog 10 minuten opnieuw in de oven.
3. Meng alle ingrediënten voor het kruidenslaatje in een kom.
4. Haal de hotpot uit de oven. Schenk er een scheutje room over. Werk af met de kruidensalade en de geraspte kaas.

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Winterse Kost'
- Recept van chef Bart Desmidt
- Foto van Stephanie Bex

Recept info: Bart Desmidt

