**Zarzuela – sarsuela**

**uien  
prei  
groene selder  
wortelen  
rode paprika  
knoflook  
peterselie  
kabeljauw  
heek  
gamba’s  
langoustines  
mosselen**

**venusschelpjes**  
**pijlinktvisjes**  
**visbouillon**  
**passata**  
**witte wijn**  
**brandy**  
**saffraan**  
**kurkuma**  
**zacht paprikapoeder**  
**vloeiende bloem**  
**peper en zout**  
**citroen**  
**olijfolie**

**Voorbereiding**. Snijd een tweetal uien in halvemaantjes, een preistaaf en een groene selderijstengel in ringen, een tweetal grote wortelen in schijven en een halve bol gepelde knoflookteentjes in stukjes. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten uit een rode paprika en snijd het vruchtvlees in repen. Stoof deze groenten samen in een beetje olijfolie in een diepe pan of een kookpot.

Voeg een grote fles passata, evenveel visbouillon en een halve fles witte wijn toe. Roer om en kruid met peper, zout en een eetlepel zacht paprikapoeder. Giet er nog een glas brandy bij en dek de pan af. Laat de soep een kwartiertje sudderen.

Kuis en spoel ondertussen de mosselen en de venusschelpjes. Verwijder de sprieten en poten van de gamba’s. Verdeel de kabeljauw en de heek in moten.

Giet de soep door een fijne zeef in een kookpot. Druk de groenten tegen de rand zoveel mogelijk fijn met de bolle kant van een lepel.

Schep een ruime pollepel soep in een mosselpot en kruid bij met een eetlepel kurkuma bedoeld om de mooie geel-oranje kleur van de mosselen te accentueren. Breng aan de kook en giet er de mosselen bij. Dek af en laat een paar minuutjes koken tot de mosselen opengaan.

Zet de mosselpot langs de kant en laat afkoelen. Verwijder de gekookte mosselen uit de schelp en bewaar een tiental mooie exemplaren. Verwijder daarvan slechts één kant van de schelp.

Leg een fijne neteldoek in een zeef en zeef het kookvocht van de mosselen over de pot met de rest van de soep. Voeg daaraan een paar eenheden saffraanpoeder toe en roer om.

Bestuif de vismoten met vloeiende bloem en kruid met een mengeling van peper, zout en een snuifje saffraanpoeder. Bak de vismoten rondom kort aan in een beetje olijfolie. Zet de pan even aan de kant. Snijd een tiental gekuiste pijlinktvisjes in ringen, bestuif ze met vloeiende bloem en bak ze in een hete pan in een beetje olijfolie.

**Bereiding**. Neem een grote paellapan en giet er de soep in. Giet er nog een glas brandy bij. Breng aan de kook. Hak een handvol peterselie en een halve bol knoflookteentjes samen in een cutter en meng dit door de soep. Verdeel de venusschelpjes over de pan. Verminder het vuur van zodra ze opengaan.

Leg nu de andere ingrediënten in de pan: de gebakken inktvisjes, de mosselen zonder schelp en de gamba’s. Roer goed om. Verdeel tenslotte de vismoten over de pan. Werk af met de langoustines en de mosseltjes in de schelp. Dek de pan af en laat ze nog een paar minuten staan op laag vuur, zodat de smaken verder kunnen mengen.

**Afwerking**. Versier de pan net voor het opdienen met in partjes gesneden citroen en gehakte peterselie.