**Catalaans visstoofpotje met romescosaus**

**gerookt paprikapoeder**  
**zacht paprikapoeder**  
**manzanilla**  
**witte wijn**  
**visbouillon**  
**saffraan**  
**kurkuma**  
**peper en zout**  
**peterselie**  
**rouille**  
**stokbrood**

**heek**  
**zeeduivel**  
**amandelen**  
**rode paprika’s**  
**Spaans pepertje**  
**knoflook**  
**tomaten**  
**tomato frito**  
**rode uien**

**Mise en place**. Snijd een zestal kleine zoete rode paprika’s open en verwijder zaadjes en zaadlijsten. Schil ze zoveel als kan met een dunschiller. Doe dit ook met een Spaans pepertje. Schil en snijd een paar rode uien in halvemaantjes. Maak een halve bol knoflookteentjes los van de bol, maar pel ze niet.

**Romesco op de BBQ voorbereiden**. Leg deze ingrediënten samen met wat kerstomaatjes in schaaltjes op de barbecue boven directe hitte. De bedoeling hiervan is dat ze gaar worden en de rooksmaak opnemen die de saus op smaak zal brengen. Rooster eveneens een paar stukken stokbrood op de grill.

**Romesco in de keuken voorbereiden**. Het roosteren van de paprika’s, Spaans pepertje, tomaatjes en ongepelde knoflookteentjes gebeurt in de oven. Reken op een 20-tal minuutjes op 185°C. Rooster een sneetje brood in een droog pannetje of in de toaster. Bak de uien glazig in een pannetje met wat olijfolie.

**De saus afwerken.** Rooster een 100 gram amandelschilfers in een droog pannetje tot ze lichtbruin worden en de notengeur vrijkomt. Pel de knoflookteentjes. Je zal merken dat ze boterzacht geworden zijn en je ze gemakkelijk uit hun pel kan knijpen.

Doe nu alle ingrediënten in de blender. Dat is: gegrilde paprika’s, Spaans pepertje, geroosterde uien, gepofte kerstomaatjes, geroosterde amandelschilfers, knoflookteentjes en geroosterd stokbrood. Giet er een kleine fles tomato frito bij. Dat is een bijzonder lekkere Spaanse tomatensaus.

Breng de bereiding op smaak met een glas manzanilla (Spaanse sherry) en naar eigen smaak: gerookt paprikapoeder, zacht paprikapoeder, peper en zout. Doe er nog een flinke scheut olijfolie bij en mix op vol vermogen tot je een homogene romescosaus hebt.

**De vissaus afwerken**. Giet een liter verse visbouillon in een kookpot. Voeg twee potjes saffraanpoeder en een eetlepel kurkuma toe. Dat laatste ingrediënt is smaakneutraal maar verdiept de roodgele kleur van de bereiding.

Voeg nog een glas witte wijn toe en roer er dan de romescosaus doorheen. Je bepaalt zelf de hoeveelheid, afhankelijk of je een meer vloeibare dan wel een dikkere, meer gebonden saus wenst.

**De vis**. Je kiest zelf het assortiment aan witvis. Hier wordt enkel heek en staartvis gebruikt. Je kan het gerecht ook pimpen met mosseltjes en andere zeevruchten.

Leg de vismoten in de saus en laat de pan afgedekt een paar minuutjes sudderen tot ze gaar zijn. De vaste vismoten, zoals zeeduivel gaan eerst in de pot. De zachtere zoals de kabeljauw iets later. Je kan de vis en zeevruchten ook kort grillen op de barbecue, om de smaak te accentueren. Voeg ze dan toe aan de saus. Heb je mosseltjes, kook die dan beter afzonderlijk en voeg ze daarna toe.

**Op het bord**. leg een paar vismoten op de borden, overgiet met saus en werk af met langoustines en plukjes peterselie. Dien op met geroosterd stokbrood en rouille.