**fideuá de secreto ibérico**

**fideos**  
**secreto Iberico**  
**spekjes**  
**vleesbouillon**  
**tomato frito**  
**champignons**

**pompoen**  
**rode paprika**  
**uien**  
**knoflook**  
**peterselie**  
**kerstomaatjes**  
**ñora's**  
**olijfolie**

**Voorbereiding**. Hydrateer een tweetal ñora-pepertjes door ze 15 minuten in heet water te laten weken. Verwijder vooraf de zaadjes. Snijd het vruchtvlees van een stuk butternutpompoen in dobbelsteentjes. Schil een halve rode paprika met een dunschillertje. Verwijder de zaadlijsten en zaadjes. Snijd het vruchtvlees in reepjes.

Schil en snijd een paar rode uien in halvemaantjes. Maak een mix van een handvol peterselie en een halve bol fijngehakte gepelde knoflookteentjes. Schil een tweetal dikke wortelen en snijd ze in een fijne brunoise.

Neem een bakje kastanjechampignons en snijd het uiteinde van de steeltjes eraf. Bestuif ze met olijfoliespray en kruid ze met peper uit de molen en gedroogde peterselie.

**Bereiding.** Bak in een paellapan de mengeling van pompoen, paprika, wortelen en uien in wat olijfolie. Voeg de mengeling van peterselie en knoflook toe als de uien glazig worden. Voeg de uitgelekte en op reepjes gesneden geweekte ñora-pepers toe. Kruid met zacht paprikapoeder, peper en zout.

Voeg de fideos toe en laat even meebakken. Giet er een glas brandy bij en laat uitdampen. Giet er dan een halve liter [vleesbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en een bokaaltje tomato frito bij en roer goed om. Laat de fideos garen volgens de aangegeven tijd op de verpakking. Voeg regelmatig bouillon bij als de bereiding te droog wordt. Zet het vuur laag wanner ze ‘al dente’ zijn.

Bak nu in een kleiner pannetje de kastanjechampignons en wat spekjes in een beetje olijfolie tot ze goudbruin zijn. Schep ze uit de pan en voeg ze toe aan de paellapan. Snijd het secreto Iberico in reepjes en bak het rondom bruin in wat olijfolie.

Dek af en laat het verder afgedekt garen op laag vuur. Laat het vlees vijf minuutjes ontspannen.

**Afwerking.** Schep het vlees bij de rest van de bereiding in de paellapan. Breng op smaak met peper en zout. Meng en breng op serveertemperatuur. Werk af met plukjes peterselie en gehalveerde kersttomaatjes. Klaar om op te dienen!