

SPAANSE OVENSCHOTEL MET KABELJAUW EN CHORIZO

Laat de zomer nog at in de keuken met de pittigheid van de Chorizo

Benodigdheden : voor **2** personen

2	stukken	Kabeljauw van ong 150 gram stuk
50	gram	Chorizo in kleine blokjes
3	el	Olijfolie
1	st	Rode ui – kleine - gesnipperd
1	Teentje	Look
1	kl	Sambal of 1 Spaans pepertje
2	st	Tomaten
0,5	kl	Gerookt paprikapoeder
1,5	doosje	Witte bonen – uitgelekt - +- 500 gram Peper en zout
1	dl	Droge Sherry
2	el	Gehakte peterselie Paar partjes citroen
2,5	dl	Kippenbouillon (= 0,5 blokje)
0,5	st	Rode paprika inn blokjes.

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Spoel 500 witte bonen af in een vergiet en laat ze goed uitlekken.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een ovenbestendige pan en bak hierin de uisnippers van 1 kleine rode ui samen met 1 teentje knoflook op een middelhoog vuur glazig.

Bak 1 kl sambal (of 1 Spaanse peper) even mee.

Voeg 2 tomaten in stukjes toe en bak deze op hoog vuur mee tot het meeste vocht is verdwenen.

Voeg nu de bonen en 0,5 kl (gerookte) paprikapoeder toe en bak omscheppend 5 minuten mee.

Blus af met 1 dl sherry of witte wijn en laat het vocht weer iets inkoken .

Giet de kippenbouillon (250ml=1/4 ltr) erbij en breng alles aan de kook.

Zet de pan 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Voeg na 10 minuten 50 gram in blokjes chorizo toe en 0,5 paprika in blokjes toe.

Verhit intussen 2 eetlepels olijfolie in een pan.

Bestrooi de vis met peper en zout en bak de kabeljauwhaasjes snel om en om tot de vis een beetje bruine kleur heeft gekregen. Enkel kleuren hé

Leg de vis dan op de bonen in de oven en bak de vis in nog 5 minuten nét gaar.

Haal de pan uit de oven en bestrooi met peterselie en nog wat gewone milde paprikapoeder.

Dien op met parten citroen en overgoten met nog wat goede olijfolie.

Voor ons is aardappelpuree wel lekker hierbij.

Smakelijk

=====