

Boei

CATALAANSE DELICATESSEN

FIDEUÀ

VIS EN ZEEVRUCHTEN



CATALAANSE
SMAAK MET KARAKTER

FIDEUÁ



De Fideuá vertelt het verhaal van een toevallige culinaire innovatie op de Middellandse Zee. Hier zijn de details:

01

EEN VISSERSTRADITIE

Fideuá vindt zijn oorsprong in het begin van de 20e eeuw aan de Valenciaanse kust, in Gandia. Het was de vindingrijkheid van vissers, niet chefs in luxe restaurants, die dit gerecht creëerden.

02

TOEVALLIGE INNOVATIE

Het verhaal gaat dat op een vissersboot de rijst op was. In plaats van de vangst van de dag te laten liggen, besloot de kok de rijst te vervangen door 'fideos' (korte noedels), gekookt in de rijke visbouillon. Een legende was geboren.

03

MEER DAN NOEDELS

De Fideuá is geëvolueerd van een eenvoudige boordmaaltijd tot een symbool van culinaire trots. Gemaakt met de meest verse zeevruchten, brengt het mensen samen en bewijst het dat de beste ideeën vaak ontstaan uit noodzaak.

TEST HET ZELF UIT!



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 400 gr noedels
- 1 middelgrote inktvis
- 8 gamba's
- 1 l visbouillon (fumet)
- 1 ui
- 1 kleine groene paprika
- 2 teentjes knoflook
- 1 geraspte tomaat
- 1 el zoete paprikapoeder
- saffraan
- extra vierge olijfolie
- zout

TIP

Laat de fideuá voor het serveren een paar minuten rusten in de paellapan en zet hem direct midden op tafel. Serveer met aioli dat is dé winnende combinatie!

BEREIDING

01.



Hak de ui, groene paprika en knoflook heel fijn. Snijd de inktvis in blokjes. Doe een flinke scheut olie in de paellapan en fruit de garnalen om en om tot ze verkleuren. Haal ze eruit en zet ze apart.

02.



Bak in dezelfde olie de ui en paprika op laag vuur tot ze mooi zacht zijn. Voeg de knoflook toe en een minuut later de inktvis. Zet het vuur hoger en bak tot het vocht verdampt is.

03.



Zet het vuur laag, voeg het zoete paprikapoeder toe en roer snel door. Voeg direct de geraspte tomaat toe. Laat deze sofrito rustig inkoken tot de olie zich scheidt van de tomaat.

04.



Voeg de korte noedels toe aan de pan. Bak ze een paar minuten mee onder voortdurend roeren, zodat ze alle smaken van de sofrito goed opnemen en een goudbruine kleur krijgen.

05.



Giet de kokende visbouillon in de pan en verdeel de noedels gelijkmatig. Voeg eventueel saffraan toe en breng op smaak met zout. Kook op middelhoog vuur gedurende 10-12 minuten.

06.



Leg de apart gehouden garnalen de laatste minuten als decoratie bovenop. Laat de bouillon bijna volledig verdampen. Zet de pan eventueel nog 2 minuten onder de oven-grill (200 °C) voor een perfect krokant puntje.