



*Elvea, een feest uit Italië*

## Zeevruchtenstoverij uit Genova



### Ingredienten voor 4 Personen

2 blikken	ELVEA tomatenblokjes cubetti met verse groenten
3 koffielepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1	ui
4 stengels	witte selder
3 teentjes	knoflook
1	groene paprika
1	wortel
1	wit van prei
0,50	venkel
eetlepels	olijfolie
2	laurierblaadjes
1 koffielepel	oregano
takjes	tijm
1 koffielepel	gedroogde basilicum
500 g	zeewolffilet
1 kg	venusschelpen
500 g	zoetwatergarnalen
	peper
	zout
2 glazen	witte wijn
handvol	platte peterselie

### Bereiding

Reinig de groenten en de knoflook en snijd ze in blokjes.

Doe enkele eetlepels olijfolie in een pan en stook de groenten even op een matig vuur.

Voeg er de kruiden, de tomatenblokjes en het tomatenconcentraat bij.

Kruid met peper en zout en gaar alles 30 minuten onder gesloten deksel.

Reinig de vis en de schelpen en verdeel de vis in stukken.

Verwarm een beetje olijfolie in een pan.

Doe hierin de schelpen, de garnalen en de vis.

Bak even en kruid met peper en zout.

Blus met de witte wijn en doe een deksel op de pan.

Gaar gedurende enkele minuten en voeg daarna bij de saus.





*Elvea, een feest uit Italië*

Roer alles om en serveer.  
Werk af met peterselie.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

