



## KABELJAUW MET GRIEKSE PASTA IN EEN PITTIG SAUSJE



### Ingrediënten (voor 4 personen):

- 250 g Griekse pasta = puntaletta
- 4 kabeljauwmoten van 100 g
- 2 el koolzaadolie
- 1 courget
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 1 ui
- 500 g wortelen
- 500 g snoeptomaten
- 100 g baconreepjes
- 100 g grijze garnalen
- 4 el pijnboompitten
- bieslook
- viskruiden
- 250 g zongedroogde tomaten
- 1 el rode currypasta



### Bereidingswijze:

- Kook de Puntaletta gaar en giet af.
- Kruid de kalbeljauwmoten met viskruiden en stoom ze gaar in de microgolf.
- Was de courget en snij in kleine stukjes.
- Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten vanbinnen en snij ze eveneens in kleine stukjes.
- Schil de wortelen en snij ze eveneens in brunoise.
- Kook de stukjes groenten gaar en giet ze af.
- Pel de ui en snij deze eveneens fijn.
- Verwarm de olie in een wokpan; stoof de uistukjes goudbruin en voeg de baconreepjes toe.
- Bak het geheel aan en voeg vervolgens de groenten (courgettestukjes, paprikastukjes en wortelstukjes) en de puntaletta toe , alsook de garnalen.
- Was de snoeptomaatjes en snij ze middendoor.
- Roer de helft onder de wok en hou de andere helft apart voor de saus.
- Mix de andere snoeptomaatjes samen met de zongedroogde tomaten en de currypasta tot een gladde massa en warm de saus even op.
- Schep het puntaletta-groentenmengsel uit over 4 borden.
- Bestrooi dit met de pijnboompitten en versnipperde bieslook.
- Schik de kabeljauwmoot op het pasta-groentenmengsel en werk af met een beetje van de pikante saus.
- Laat het smaken!