

# Receptidee

## Fideuà met zeevruchten

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 15 minuten | Bereiding: 20 minuten



### Ingrediënten

- 8 garnalen body peeled EPIC
- 200 gram Chileense mosselen EPIC
- 200 gram Sint-Jacobsvruchten EPIC
- 200 gram venusschelpen EPIC
- 2 uien
- 2 teentjes look
- Gerookt Paprikapoeder
- Saffraan
- Pasta voor fideuà
- Tomatenpuree
- Witte wijn
- Tomaten
- Visfumet
- Citroen
- peterselie

### Bereiding

Zet een paëlla pan of grote pot op het vuur. Bak eerst de garnalen en de in wat olijfolie. Haal ze uit de pan.

Stoof nu de look en de ui aan in wat olijfolie. Voeg nu de pasta toe met de saffraan, het paprikapoeder en de witte wijn.

Als al het vocht verdampt is kan je de visfumet toevoegen. Voeg 1 pollepel tegelijk toe en voeg pas de volgende toe als het vocht verdampt is. Doe dit tot de pasta gaar is.

Voeg 5 minuten voor serveren de mosselen, garnalen, schelpjes en Sint-Jacobsvruchten toe.

Werk af met peterselie en serveer met partjes citroen! Smakelijk!



**Garnalen met kop, body peeled**  
Artikelcode = HOBTBP 16/20

16/20 stuks/unit  
Doosje 750g  
12 units per karton



**Venusschelpen gekookt, hele schelp**  
Artikelcode = BCL WS40

40-60 stuks/kg  
Zakje 1kg  
12 units per karton



**Chileense mosselen, gekookt, hele schelp**  
Artikelcode = MUS WS40

40-60 stuks/kg  
Zakje 1kg  
5 units per karton



**Sint-Jacobsvruchten zonder koraal**  
Artikelcode = SCA ROFF 60/80

60-80 stuks/lb  
Zakje 800g  
12 units per karton