**Kabeljauw met paprikaroomsaus**

kabeljauwmoten

tomatenpuree

kurkuma

gele curry

zacht paprikapoeder

maïszetmeel

ingemaakte augurk

courgette

grof zeezout

witte balsamico

geschaafde amandelen

gebakken uitjes

peterselie

lente-uitjes

tomaten

bieslook

[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

paprika’s

rode uien

knoflook

boter

olijfolie

oregano

tijm

rozemarijn

peper en zout

room

Manzanilla (sherry)

**Paprikaroomsaus**. Maak een verse [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) van visafval en groenten of gebruik een industrieel product maar dat toch liever niet. Haal de schil van een rode, gele en een oranje paprika. Maak ze leeg en snijd ze op fijne reepjes. Schil en snijd een drietal rode uien en een halve bol gepelde knoflookteentjes op dunne schijfjes.

Fruit deze groenten samen in een kookpotje met een flinke klont boter en een scheutje olijfolie. Kruid met oregano, tijm, rozemarijn, peper en zout. Controleer of de reepjes paprika beetgaar zijn en voeg dan een flesje room toe samen met een paar pollepels visbouillon en een glas Spaanse Manzanilla of droge sherry.

Breng de saus verder op smaak en kleur met een paar koffielepels tomatenpuree, kurkuma, gele curry, cayennepeper en zacht paprikapoeder. Bind de saus met gewoon maïszetmeel opgelost in een beetje water. Werk af met een paar fijngesneden schijven ingemaakte augurk en een paar eetlepels van hun vocht uit het bokaaltje. Zet warm weg.

**Pappardelle van courgette.** Snijd een lange courgette in dunne maar brede repen. Gebruik daarvoor een dunschiller of een spiraalsnijder. Bestrooi de slierten met grof zeezout en laat ze een half uur uitlekken. Spreid ze uit op een fijn ovenrooster in één laag en laat ze nog een half uurtje uitdampen in een voorverwarmde oven op 100°C. Houd ze daarna warm op serveertemperatuur en bestuif ze met witte balsamico-azijn net voor het opdienen.

**Kabeljauw.** Maak eerst de topping klaar. Meng een handvol geschaafde amandelen met gedroogde gebakken uitjes, gesnipperde peterselie en een flinke klont gezouten boter. Kruid met peper uit de molen en grof zeezout.

Dep de vismoten droog met keukenpapier en bestuif ze rondom met olijfoliespray. Leg ze in een ingeöliede ovenschotel. Leg er een laag amandeltopping op en druk die stevig aan. Zet de schotel 25 tot 35 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Controleer met een spiesje of de vis binnenin voldoende gegaard is.

**Op het bord**. Maak een ring van courgette-pappardelle. Schep daarin een pollepel saus. Leg daarop een vismoot met amandeltopping. Werk af met gesneden lente-uitjes, ontvelde tomatenblokjes en gesnipperd bieslook.