**Seafood potjiekos**

coeur de boeuf tomaten  
bleekselderij  
rode puntpaprika’s  
gele paprika’s  
wortelen  
pijpajuin  
rode ui  
knoflook  
venkel  
olijfolie  
peterselie  
bieslook  
dragon  
koriander

cayennepeper  
paprikapoeder  
nootmuskaat  
peper en zout  
babykreeftjes  
tijgergarnalen  
langoustines  
tonijn  
octopus  
zeebaars  
roodbaars  
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)  
witte wijn  
Noilly Prat  
kokosmelk  
limoen

Maak het houtvuur klaar. Gebruik hout en geen houtskool. Laat het hout branden tot de meeste vlammen weg zijn. Hang de ketel om te beginnen laag bij de vuurhaard.

De groenten in dit gerecht zijn verse geschilde coeur de boeuf tomaten, bleekselderij, rode puntpaprika’s, gele paprika, wortel, pijpajuin in ringetjes gesneden, rode ui, knoflook en venkel. Stoof deze aan in de ketel in een bodempje olijfolie.

Als verse kruiden gaan er vervolgens bij: peterselie, bieslook, dragon en koriander. De gedroogde kruiden en specerijen zijn: cayennepeper, paprikapoeder, nootmuskaat, peper en zout.

Meng alles goed en vul de ketel met de vis en de zeevruchten. Hier werd gekozen baby-kreeftjes, tijgergarnalen, langoustines, tonijn (met duurzaamheidslabel), octopus, zeebaarsfilet en roodbaars. Vul de ketel verder aan met [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), witte wijn, een scheut Noilly Prat en kokosmelk.

Sluit het deksel en laat het potje sudderen, eerst dichtbij de vuurhaard. Hang de ketel hoger en houd de bereiding warm tot gebruik op een laag vuurtje.

De afwerking op het bord gebeurt met venkelgroen, gehakte peterselie en schijfjes limoen.