**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.