**Tajine met vis en zeevruchten**

olijfolie
ui
wortelen
courgette
paprika’s
knoflook
gedroogde abrikozen
tomaten
citroen
peper & zout
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
vloeiende bloem

witte wijn
saffraan
kaneel
koriander
komijn
gember
kurkuma
tomatenpuree
inktvis
witvis naar keuze
reuze gamba’s
mosseltjes
vongole
Turks brood

Bedek de bodem van de tajine met olijfolie, grof gesneden ui, wortelen, courgette, paprika, geperst knoflook, gehakte gedroogde abrikozen en schijven verse gepelde tomaat en onbespoten citroen. Kruid met peper en zout.

Voeg een glas [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) gemengd met een eetlepel vloeiende bloem en een glas witte wijn toe. We maken geen soep, dus overdrijf niet met de bouillon en de wijn.

Kruid met saffraan, kaneel, korianderpoeder, komijn, gember en kurkuma. Meng alles goed met een paar eetlepels tomatenpuree. Sluit de tajine en laat anderhalf uur sudderen. Voeg na één uur de op ringen gesneden inktvis toe.

Snijd de witvis in grote moten. Marineer deze samen met de gamba’s in olijfolie met een scheut citroensap en dezelfde kruidenmengeling als deze die voor de groenten gebruikt is.

Snijd de poten en de ogen weg van de reuze gamba’s, en snijd de buik open, zodat uw gasten de schaal gemakkelijk kunnen verwijderen. Was en spoel de mosseltjes en de vongole.

Als de groenten gaar zijn, is het tijd om de vis en zeevruchten toe te voegen. Sluit daarna opnieuw de tajine en laat nog een kwartiertje sudderen. Controleer of de gamba’s gaar zijn en de schelpen geopend.

Voor het opdienen: verwijder ongeopende schelpen. Werk af met verse koriander. Dien op met het platte Turkse brood.