**Braziliaans visstoofpotje**

rode en gele paprika
knoflook
prei
venkel
lente-uitjes
piment pepertjes
olijfolie
peper en zout
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
witte wijn

kokosmelk
room
tomatenpuree
hele tomaten uit blik
verse koriander
inktvis
gamba’s
witvis volgens seizoen
peterselie
bieslook
basilicum

Snijd een rode en een gele paprika, knoflookteentjes, prei, venkel in zeer fijne brunoise.

Doe daarbij gesnipperde lente-uitjes en rode ui die op zeer fijne ringen gesneden is. Voor de waaghalzen kan er een fijngesnipperd groen en rood Spaans pepertje bij, zonder zaadjes en liefst niet overdrijven qua hoeveelheid.

Fruit deze mengeling in olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Voeg [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), witte wijn, kokosmelk en room toe. Laat even inkoken. Voeg dan tomatenpuree en hele tomaten uit blik toe. Voeg verse koriander toe.

Laat deze bereiding voldoende inkoken. Als de saus de gewenste dikte heeft, moet het vuur op lage stand, net onder het kookpunt. Leg dan de vis en zeevruchten in de pan, waarbij de witvis (volgens seizoenaanbod) het laatst aan bod komt, vanwege een korte pocheertijd.

Werk af met peterselieplukjes, gesnipperde bieslook en basilicumblaadjes. Serveer met gekookte rijst of stokbrood.