**Zarzuela**

witte wijn
mosselkruiden
ui
knoflook
krulpeterselie
olijfolie
tomatenpuree
tonijn (duurzaam)

saffraan
witvis naar keuze
tijgergarnalen
platte peterselie
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
inktvis
mosselen
venusschelpjes
stokbrood

Trek een bouillon uit visafval of gebruik gewone [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Voeg witte wijn toe en mosselkruiden. Laat inkoken.

Stoof gesneden ui, geplet knoflook en gehakte peterselie in olijfolie. Voeg deze bereiding bij de visfond. Voeg tomatenpuree en saffraan toe. Laat even doorkoken.

Wentel de vismoten in bloem, bak ze en zet koel weg. Bak de tijgergarnalen in olijfolie met gehakte platte peterselie en geplet knoflook. Zet koel weg.

Pocheer de verse inktvisringen in de bouillon, zonder koken. Voeg nu de gebakken tijgergarnalen toe.

Kook de mosselen en de schelpen elk afzonderlijk gaar. Verwijder gesloten exemplaren. Bewaar een tiental mosseltjes met schelp en haal de andere uit de schelp en voeg beiden toe aan de bouillon.

Voeg ook de andere gekookte schelpen toe. Voeg de gebakken vismoten toe en breng op de gewenste temperatuur, zonder koken.

Werk af in de pan met gesnipperde peterselie. Dien op met gegrild stokbrood en picata Catalana.