**Cacciucco alla livornese**

prei  
wortel  
salieblaadjes  
tijgergarnalen  
langoustines  
pijlinktvis  
octopus  
rode mul  
mosselen  
vongole  
zeeduivel  
hondshaai  
brood

vers knoflook  
groene selder  
bladpeterselie  
witte wijn  
gepelde tomaten  
tomatenconcentraat  
rode puntpaprika  
rode en gele uien  
olijfolie  
peper en zout  
laurier  
tijm

**Maak de vis en de zeevruchten klaar** voor verder gebruik. Houd de afsnijdsels en ander afval bij, behalve de ingewanden, maar spoel er wel het bloed af.

Snijd de zeeduivel, rode mul en de hondshaai op moten van een paar centimeter lang. Haal de pijlinktvis leeg, verwijder ook het vlies rondom en snijd het vlees in ringen. Hak de tentakels van de octopus en maak die los van mekaar. Knip de voelsprieten en kleine pootjes weg van de tijgergarnalen en ook van de langoustines. Knip het staartstuk van de langoustines onderaan open, maar laat de schaal zitten.

Spoel de mosselen en laat de vongole hun zand spuwen in gezouten water dat je een paar keer ververst.

**Maak een visbouillon**. Kuis en snijd prei, wortel, selder, knoflook en gele uien voor de visbouillon. Fruit de groenten kort in een beetje olijfolie. Doe er het in stukken gehakte visafval bij en roer om. Giet er een paar glazen witte wijn bij en een kruidentuiltje. Kruid met peper en zout. Breng even aan de kook. Vul de pot aan met koud water en breng dit tot tegen het kookpunt. Na 30 minuten en niet langer, is de visbouillon klaar. Zeef de bouillon en laat verder inkoken voor een intensere smaak.

**De schelpdieren**. Schep een paar pollepels visbouillon in een kookpot. Breng aan de kook. Doe er nu de gewassen en gekuiste schelpdieren bij. Roer om met een visspaan en sluit de pot. Controleer na een paar minuten of de schelpen geopend zijn. Giet het kookvocht af door een puntzeef bij de rest van de visbouillon en laat verder inkoken. Verwijder de schelp van de mosselen en van de vongole. Bewaar een handvol mooie exemplaren met hun schelp voor de afwerking. Bewaar beiden afgedekt tot verder gebruik.

**De soep**. Schil en snijd de selderstengels, rode uien, rode puntpaprika’s en plet een halve bol knoflookteentjes. Neem een grote, brede en diepe pan met deksel. Fruit de fijngesneden soepgroenten in een beetje olijfolie. Voeg na een paar minuutjes de gesneden pijlinktvis en de tentakels van de octopus toe. Roerbak alles onafgedekt een tiental minuutjes. Giet er dan een halve liter witte wijn bij en een handvol gesnipperde salieblaadjes. Laat inkoken zonder deksel tot de wijn bijna verdwenen is. Vul de kookpan verder aan met ingekookte visbouillon, gepelde hele tomaten uit blik en een potje tomatenconcentraat. Roer om.

Laat minstens een half uurtje sudderen zonder deksel. Breng op smaak met peper en zout. Controleer of de inktvis en de tentakels gaar zijn. Pas dan kan de verdere afwerking gebeuren.

**Afwerking**. Leg nu de vismoten in de soep en pocheer ze gaar in een paar minuutjes. Voeg de tijgergarnalen toe samen met de mosselen, de vongole zonder schelp en een handvol gehakte peterselie. Roer voorzichtig om. Leg tot slot de langoustines en de schelpdieren met schelp op de soep. Sluit het deksel en laat nog een paar minuutjes op laag vuur staan.

**Snijd dikke sneden volkorenbrood**. Bestuif ze met olijfolie en grill ze aan beide zijden tot ze een mooi grillpatroon hebben.

**In het bord**. Leg een snee geroosterd brood op de bodem van elk bord. Schep daarop met een spaan de vis en schelpdieren. Giet met een pollepel de soep eroverheen. Werk af met mooie blaadjes bladpeterselie.