**Casarecce met vis en zeevruchten**

calamares
zwaardvis
gamberi rossi
langoustines
tomatenpuree
halfgedroogde tomaatjes
tomaten
knoflook
lente-ui
citroen
platte peterselie
selder

wortelen
puntpaprika
room
saffraan
casarecci
ansjovisfilets
abrikozen
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
saffraanpoeder
olijfolie
gedroogde salie
peper en zout
olijven
citroen

**Groenten en fruit.** Maak een sofritto van fijngesneden lente-ui, selder, wortel, puntpaprika en knoflookteentjes. Snipper en voeg er een paar stukjes half gedroogde tomaatjes met hun olie aan toe. Zet even langs de kant.

Verwijder de pit uit een achttal abrikozen en snijd het vruchtvlees in halvemaantjes. Vierendeel een paar smaakvolle kleine tomaten en verwijder de zaadjes. Haal de pit uit een tiental groene olijven en snijd het vruchtvlees in ringetjes. Verwijder de stengels van een busseltje platte peterselie. Schil een citroen, verwijder het wit en halveer een paar partjes.

**Vis en zeevruchten.** Snijd een gekuiste pijlinktvis op ringetjes en verdeel die in reepjes van een centimetertje lang. Bewaar van een 200 gram gamberi rossi een paar mooie exemplaren. Haal de anderen uit hun pantser en verwijder het darmkaneel. Verdeel een paar moten zwaardvis in kleinere stukken. Knip de ‘oren en poten’ weg van een viertal langoustines, halveer ze in de lengte, verwijder de kopsmurrie en het darmkanaal.

**Bereiding in stappen.** Begin met de groenten en fruit. Bestuif de paellapan met olijfolie. Schep er de sofritto in en stoof al roerbakkend gaar. Schep de bereiding uit de pan en zet weg langs de kant. Bak in dezelfde pan de abrikozen en stukjes tomaat, tot de stukjes abrikoos bijna karamelliseren. Schep alles uit de pan en zet weg langs de kant.

Reinig de paellapan, bestuif met olijfolie en bak om te beginnen de stukken zwaardvis langs beide kanten. Leg er de gehalveerde langoustines bij. Bak ze langs beide kanten, maar niet te lang opdat ze nog sappig zouden blijven. Schep de inhoud van de pan in een bakje, dek af en zet koel weg.

Maak zelf een [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) of gebruik een kwalitatief evenwaardig product. Giet een flinke scheut olijfolie in de paellapan. Schep er ongeveer 50 g casarecci per persoon bij. Laat de pasta even aanbakken en giet er dan de bouillon bij. De kooktijd bedraagt ongeveer 15 minuten en dat is precies de timing om het gerecht afgewerkt te hebben.

Giet na een vijftal minuutjes een flesje culinaire room bij de pasta. Doe er de sofritto bij. Kruid met saffraanpoeder, gedroogde salie, peper en zout. Leg een paar ansjovisfilets op olie in de pan. Roer alles goed om met een klein potje tomatenconcentraat. Schep nu de fijngesneden calamares en de gepelde gamberi rossi bij de pasta. Roer alles goed om.

Schep na 10 minuten kooktijd de abrikozen met tomaat in de pan en roer om. Voeg de gebakken zwaardvismoten toe. Roer om met de peterselieplukjes en de gesneden olijven. Leg de bewaarde volledige gamberi rosso op de bereiding. Schik ook de gebakken langoustinehelften in de pan.

Proef na een kwartiertje of de pasta beetgaar is en de saus voldoende ingedikt. Werk de pan af met een paar plukjes peterselie en stukjes citroen. Véél werk, maar appreciatie verzekerd!