**Couscous alla Trapanese**

zwaardvis  
pijlinktvis  
gamba’s  
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)  
witte wijn  
saffraan  
couscousgraan  
ansjovispasta  
peperoncini  
knoflook  
tomaten

uien  
wortelen  
platte peterselie  
citroen  
pistachemeel  
rozijntjes  
verse munt  
verse balsamico  
amandelschilfers  
peper en zout  
paprikapoeder  
olijfolie

Maak een krachtige [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) of gebruik een goed product uit de winkel. Laat inkoken met een glas droge witte wijn en een potje saffraanpoeder.

Giet in een kookpotje 200 à 300 g couscousgraan. Dat is ongeveer 150 g per persoon. Kies indien mogelijk voor de Italiaanse versie van de couscous. Giet er hete bouillon over tot het graan volledig ondergedompeld is. Roer om en laat afgedekt wellen. Bewaar de rest van de bouillon.

Schil en snijd een ui en een wortel in een zeer fijne brunoise. Hak een halve bol knoflookteentjes, een stukje peperoncini zonder zaadjes en een handvol platte peterselie fijn. Roerbak eerst ui, wortel en het pepertje in wat olijfolie. Voeg daarna knoflook en peterselie toe. Verrijk de bereiding met een eetlepel ansjovispasta uit een tube. Je kan dit vervangen door een paar fijngehakte ansjovisfilets uit een bokaaltje. Breng verder op smaak met peper, zout en zacht paprikapoeder.

Schep deze bereiding bij de gewelde couscous en meng goed. Voeg nog toe: de zeste van een bio-citroen, een handvol sultanarozijntjes en een paar eetlepels pistachemeel. Je kan dat laatste zelf maken door ongezouten pistachenootjes tot meel te herleiden in een koffiemolentje.

Om de vis te bereiden wordt hier gebruik gemaakt van een skottel. Het kan eventueel ook op de plancha. De keuze van de vis werd bepaald door het aanbod van de dag in een lokaal viswinkeltje in Sferracavallo (Palermo): zwaardvis, pijlinktvis en gamba’s. Roerbak de stukken vis en zeevruchten. Voeg tegen het einde nog wat van de bouillon toe.

Breng de couscous terug op temperatuur. Giet er nog wat kookvocht uit de skottel bij. Meng met verse en gehakte munt, basilicumblaadjes en ontvelde tomatenblokjes. Schep de borden vol en leg er de vis en zeevruchten bovenop. Je kan afwerken met wat droog geroosterde amandelschilfers.