**Fideuada catalana**

rode paprika
passata
verse tomaten
paprikapoeder
[schaaldierenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/2149.htm)
witte wijn
olijfolie
fideos
peterselie
citroen

tijgergarnalen
langoustines
sepia
mosselen
venusschelpen
zeeduivel
kabeljauwwangetjes
uien
knoflook

**De groenten voorbereiden**. Hak de uien en een paar knoflookteentjes in fijne stukjes. Schil de rode paprika’s en snijd ze eveneens in stukjes. Ontvel de tomaten en maak ze leeg. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Trek plukjes bladpeterselie.

**De vis en zeevruchten voorbereiden**. Knip de sprieten en poten van alle schaaldieren. Kuis en snijd de sepia op blokjes. Snijd de witvis in grote stukken. Kuis en spoel de mosselen en schelpen verschillende malen in gezouten water opdat ze hun zand uitspugen.

De verdere bereiding gebeurt in één en dezelfde paellapan, maar in drie keer, waarbij ze telkens leeggemaakt wordt voor de volgende bereiding.

**Eerste bereiding**. Bak vis en zeevruchten, behalve de schelpen en mosselen, in een ruime bodem olijfolie. Schep de bereiding uit de paellapan en zet afgedekt langs de kant.

**Tweede bereiding**. Vervang de olie niet, voeg indien nodig nog een beetje toe. Bak de Spaanse fideos of andere korte, dunne pasta tot die begint te kleuren. Schep de pasta uit de pan en zet afgedekt weg.

**Derde bereiding**. Voeg opnieuw wat olie toe. Bak eerst de gehakte uien, voeg het knoflook en de gesneden paprika’s toe. Giet er passata bij, dubbel zoveel [**schaaldierenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/2149.htm) en droge witte wijn. Laat inkoken. Kruid met peper, zout en zacht paprikapoeder. Voeg dan de mosselen en schelpen toe en let erop of ze opengaan. De gesloten exemplaren worden verwijderd.

**De samenvoeging**. Meng de groentebereiding in de pan met de gebakken pasta. En nu wordt het even opletten.

Elke soort pasta heeft een eigen kooktijd. Dat kan variëren van 2 à 3 minuutjes voor verse pasta tot 8 minuten of meer voor een volkorenproduct. Voorbij die kooktijd gaan we naar pap. Het is dus belangrijk om het juiste moment te kiezen om je pasta toe te voegen. Bovendien moet er nét genoeg vocht in de pan zijn opdat de pasta dat kan opnemen, maar ook niet té veel, want de pasta afgieten kan hier niet. We willen een sappig eindresultaat maar geen vissoep. Stressmomentje dus.

Voeg in deze fase ook alle vis en zeevruchten toe, zodat ze tijdens het gaarproces van de pasta kunnen opwarmen.

**De afwerking**. Schik de langoustines op een creatieve manier in de pan. Strooi de tomatenblokjes erover uit en garneer met plukjes peterselie en partjes citroen.