



Dalmatinski brodet

Dalmatische brodet

1½ kg. verschillende soorten zeevis
10 mosselen
(evt.) langoustines en/of gamba's
1 dl. olijfolie
1 grote rode ui
½ bol knoflook
2 grote vleestomaten (of 1 blikje puree)
1 dl. witte wijn
1 el. wijnazijn
peterselie
½ l. visbouillon

Snipper de ui en bak hem in een brede, zware pan in de olijfolie heel rustigjes tot ze glazig is en lichtjes kleurt. Haal ondertussen de tenen knoflook los, pel ze en hak ze fijn. Die gaan bij de uien in de pan. Schep het goed om en laat het nog eens een minuutje gaan. Doe er nu de fijngehakte tomaten bij, of de tomatenpuree. Giet er de witte wijn bij en een scheut wijnazijn en laat het 20 minuten zachtjes koken.

Ondertussen maak je de vissen schoon. Kruid ze met zout en een gulle hand peper en leg ze in de pan. Giet er zoveel bouillon bij dat het zo maar net onder staat. Breng het snel aan de kook, zet het vuur laag en laat het 20 minuten rustig pruttelen.

Na de 20 minuten doe je er de mosselen en (evt.) de langoustines of gamba's bij. Laat het nog eens vijf minuten gaan. Klaar.

Strooi verse peterselie over de brodet en serveer het met polenta.