

Cataplana



Hoofdgerecht

vis

4 personen

Land: Portugal

Bereidingstijd: Voorbereiding 180 min. Eindbereiding: 20 min.

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1, 5 kilo verschillende zeevruchten (bv. mosselen, garnalen, kokkels, inktvis enz.)
- 2 grote uien in halve ringen
- 125 gram ongerookte rauwe ham (liefst Serrano) aan een stuk en in blokjes gesneden
- 125 gram chorizo in kleine stukjes en verkruid
- 4 teentjes knoflook fijngehakt
- 1 blik tomatenblokjes (400 ml)
- 1 tl paprikapoeder
- 150 ml witte wijn
- paar druppels citroensap

- 1 el hete pepersaus (tabasco of piri piri)
- 1 laurierblaadje
- 3 eetlepels fijngehakte peterselie
- olijfolie
- peper & zout

Bereidingswijze

1. Laat de schelpen een paar uur weken in een emmer koud water met zout.
2. Doe olijfolie in de cataplana. Fruit op een laag vuur de ui 10 minuten. Voeg knoflook, laurierblad en paprikapoeder toe en fruit even mee. Voeg dan de chorizo en ham toe. Even mee laten bakken. Voeg dan de wijn, de tomatenblokjes, het citroensap, de pepersaus en zout en peper naar smaak toe en breng aan de kook. draai het vuur laag en laat 10 min. zachtjes stoven. Voeg dan dan de schaal- en schelpdieren toen en sluit de cataplana en kook alles in 5-10 minuten gaar. Draai tussendoor de pan een paar keer om. Open de pan aan tafel. Garneer met de peterselie.
3. Serveren met (stok)brood, of eventueel rijst en salade.

Tenslotte

Loop door een willekeurig toeristenstadje in de Algarve en je ziet hem overal schitteren: de koperen cataplana. Het is een soort dubbele wok, waarvan de twee helften door middel van klemmetjes hermetisch zijn af te sluiten. De pan is speciaal bedoeld om een gerecht met schelpdieren, eveneens cataplana genoemd, in te bereiden. In een van de helften worden uien, knoflook, pepertjes en soms worst en ham gebakken. Na toevoeging van de schelpdiertjes gaat de andere helft er als een deksel op. Op die manier stomen de schelpjes open en worden alle aroma's gevangen. Na een paar minuten wordt de pan omgedraaid, opdat de warmte zich verdeelt. Een cataplana wordt altijd aan tafel geopend, zodat iedereen kan meegenieten van de goddelijke geuren. Er bestaan zoveel variante recepten, als er dagen in het jaar zijn.

Iedereen in Portugal doet het op zijn eigen manier. De basis ingrediënten bestaan o.a. uit laurier, uien, paprika, knoflook, tomaten, platte peterselie, chorizo en schelpen. Traditioneel gaan er in Portugal berbigao-schelpen en kokkels in, maar venusschelpen en/of mossels passen hier ook perfect bij. Er kan een onderscheid gemaakt worden tussen een vis- of vlees-cataplana, maar een combinatie van beide komt ook even vaak voor. Voor het vlees wordt varkens- en kalfsvlees gebruikt, maar kip erin is ook zeker niet vreemd. Hiervan het recept

Cataplana met kip (Frango na Cataplana) Was 1 biologische citroen, snijdt hem doormidden en wrijf 1 kip in met de twee helften. Snijd de kip in stukken. Wrijf in met 3-4 gepelde en heel fijn fijngehakte teentjes knoflook, 1 el paprikapoeder en 1 el komijnpoeder (djinten) Breng op smaak met zout en peper. Pel 300 gr sjalotjes en snijd ze in kwarten. Snijd 50 gr bakbacon in stukjes en leg deze op de bodem van cataplana, leg daar de sjalotten en de stukken kip weer op. Giet de inhoud van 1 blik tomatenstukjes (400 ml) bovenop en giet er een flinke scheut olijfolie over. Maak een bouquet garni van een bosje peterselie en 1 laurierblad en giet 2 dl witte wijn over. Sluit de cataplana en kook ongeveer 40 min. op matig vuur.