



## **Corvina van de plancha met tomaten-paprikasaus**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Spanje**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 30 minuten voor de saus + 15 minuten voor de vis**

### **Ingrediënten vis:**

- **4 Corvina-filets (180–200 g per stuk)**
- **2 eetlepel olijfolie**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**
- **1 citroen, in partjes**

### **Ingrediënten tomaten-paprikasaus:**

- **2 rode paprika's, geroosterd en gepureerd**
- **4 rijpe tomaten, ontveld en fijngehakt**
- **2 kleine uien, fijngesnipperd**
- **2 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **2 eetlepels olijfolie**
- **1 theelepel gerookt paprikapoeder (pimentón)**
- **snuf zeezout en versgemalen zwarte peper**
- **verse peterselie, fijngehakt**
- **Optioneel: een klein scheutje witte wijn of sherry voor extra diepte**

**Bereiding saus:**

- Verhit de olijfolie in een kleine pan. Fruit de ui en knoflook zachtjes tot ze glazig zijn.
- Voeg de tomaten en gepureerde paprika toe, samen met het paprikapoeder. Laat zachtjes sudderen 10–12 minuten.
- Breng op smaak met zout, peper en eventueel een scheutje wijn. Voeg op het einde de fijngehakte peterselie toe.

**Bereiding vis op de plancha:**

- Dep de Corvina-filets droog en bestrooi met zout en peper. Bestrijk licht met olijfolie.
- Verhit de plancha of BBQ tot goed heet. Leg de filets op de plancha (huidzijde eerst, als die eraan zit) en bak 3–4 minuten per kant, tot het vlees net ondoorzichtig en sappig is.

**Serveren:**

- Schep een beetje tomaten-paprikasaus op het bord, leg de Corvina er half bovenop en werk af met een partje citroen en eventueel extra verse kruiden.
- Lekker met gegrilde groenten, aardappelpartjes van de BBQ of een frisse groene salade.

*iDisfrute de su comida!*