

# Zeeduivel met chorizokorst en kruidige bonen



## Ingrediënten

- 100 g chorizo
- 1.5 el ongezouten boter
- 100 g bruin brood
- 1.5 tl gerookte paprika
- 3 teentjes knoflook
- 20 g geblancheerde amandelen
- Zout
- 4 zeeduivelstaarten
- 1 tak selder
- 2 uien
- 150 g witte bonen
- 1 wortel
- 0.25 bussel tijm
- 200 ml kippen- of groentenbouillon
- 3 el plantaardige olie
- 3 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen kurkuma
- 1 tl gemalen komijn
- 300 g kerstomaatjes
- 1 tl grof gemalen zwarte peper
- 0.25 bussel peterselie

## Bereiding

### Bereiding:

**Stap 1:** Doe de chorizo, 1 tl ongezouten boter, bruin brood, 0,5 tl gerookte paprika, 1 teentje knoflook, de geblancheerde amandelen en een snuifje zout in een food processor en cutter dit tot een pasta. Voeg een beetje olijfolie toe als het te droog is.

**Stap 2:** Spreid op een vel vershoudfolie een vierde van de chorizokorst uit en plaats hierop een stuk

zeeduivelstaart en rol de vershoudfolie tot een worstje.  
Rol de uiteinden goed op en plaats in de koelkast.  
Doe hetzelfde met de andere stukken zeeduivel.

**Stap 3:** Indien gedroogde bonen worden gebruikt moeten deze een nacht weken en daarna gespoeld worden. Bij gebruik van bonen uit blik, deze eerst spoelen voor gebruik.  
Doe de bonen in een sauspan met de wortel, een halve ui, selder en tijm.  
Voeg de kippen- of groentenbouillon toe. Zet alles net onder water en laat zachtjes sudderen gedurende 15 tot 20 minuten, tot de bonen zacht zijn. Giet af en hou het vocht bij.

**Stap 4:** Laat in een middelgrote bakpan een eetlepel plantaardige olie heel heet worden.  
Voeg een dingesneden ui en 2 teentjes knoflook toe en laat garen tot ze zacht zijn.  
Voeg 3 el tomatenpuree, 1 tl kurkuma, 1 tl gerookte paprika en 1 tl gemalen komijn toe en bak verder gedurende 2 tot 3 minuten.

**Stap 5:** Verwarm in een andere bakpan 1 el olie tot deze rookt, voeg de kerstomaatjes toe, kruid met zwarte peper en zout, en bak tot de tomaatjes gelijkmatig gebruid zijn.  
Voeg de tomatenpuree toe aan de bonenmengeling, samen met de overgebleven bouillon. Laat zachtjes sudderen.  
Voeg de kerstomaten toe en kruid bij indien nodig.

**Stap 6:** Verwarm 1 el plantaardige olie in een anti-kleefpan tot een gemiddelde hitte. Haal de zeeduivel voorzichtig uit de vershoudfolie en leg in de pan. Laat lichtjes bruinen langs alle zijden. Voeg 1 el boter toe en laat nog lichtjes bakken tot de vis gaar is. Voeg de gehakte peterselie toe aan de bonen en dien op met de zeeduivel.

Recept naar Marcus Wareing

<http://www.greatbritishchefs/recipes/monkfish-recipe-chorizo-crust-spiced-beans>