

NICO SE CALAMARI PAELLA MET APPELKOOSKONFYT EN SAFFRAAN



NICO SE CALAMARI PAELLA MET APPELKOOSKONFYT EN SAFFRAAN

500 g calamari ringe

500 g graatlose vis

1/2 sak bevrore broccoli en blomkool

5 stokke gekerfde seldery

1 koppie sheba

2 tl gekapte knoffel

'n Knippie saffraan

125 ml fyn appelkooskonfyt

2 tl kerrie

1 tl paprika

1/2 tl komyn

3 tl sout

1 tl swart peper

1 blokkie hoender- of visekstrak

1 houertjie jogurt

Meng alles saam en kook stadig in een koppie water vir 10 min. (Dis gaar sodra die vis of bromkool sag is.) Verdik sousie met meel indien nodig.

Resep geplaas deur Nico Conradie

Foto: Nico Conradie