

Schelvis met macaroni

Aantal personen: 4

160 gram volkoren macaroni

Pancoating

1 rode ui, grof gesnipperd

1 teentje knoflook

500 gram kerstomaatjes

4 rode paprika's

$\frac{1}{2}$ bos bleekselderij

50 milliliter droge witte wijn

400 gram schelvis in stukken

2 eetlepels verse marjoleinblaadjes

Zout en versgemalen peper

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snipper de ui, halveer de kerstomaatjes en snij de paprika en bleekselderij in kleine blokjes.

Verhit in een koekenpan de pancoating en fruit de ui en de knoflook ongeveer 2 minuten op een matig vuur. Voeg de kerstomaatjes, paprika en bleekselderij toe en bak ze 5 minuten zachtjes mee. Schenk de wijn in de pan.

Schep de stukjes vis en marjolein door het groentemengsel en voeg naar smaak zout en peper toe. Stoof de vis op een matig vuur in 5 minuten gaar.

Giet de pasta af en schep deze door de vissaus. Verdeel de pasta over de borden en strooi er wat versgemalen zwarte peper over.

