Gegrilde zalm met basilicumpasta en antiboise



Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g

Ingrediënten

4

Voor de pasta

- 300 g Italiaanse bloem
- 3 eieren
- 20 g Bresc Basilicumpuree
- 4 zalmfilets
- olijfolie
- 18 g geraspte Parmezaanse kaas
- 50 g tomatencrisp
- peper en zout

Voor de antiboise

- 100 g Bresc Sjalotten gehakt
- 5 g Bresc Knoflookpuree
- 1 dl witte wijnazijn
- 3 dl witte wijn
- 4 g Bresc Erbe Italiano
- 200 g Bresc Pomodori marinati
- 2 dl olijfolie
- 10 g Bresc Basilicumpuree

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C.
Maak van de eieren,baslicum,bloem en een snufje zout een elastisch deeg.
Fruit, voor de antiboise, de sjalotjes en de knoflook aan en blus dit af met de wijn en wijnazijn, voeg hier de erbe Italiano aan toe en kook dit in tot er nog 1/3 van de vloeistof over is. Voeg de olijfolie, tomaat en de basilicumpuree toe en breng de antiboise op smaak met zout en peper. Pak het deeg erbij en maak er met de pastamachine dunne plakken van tot en met stand zeven en laat de plakken iets drogen. Draai er lintpasta van.
Grilleer de zalmfilets kort en leg ze op een schaal. Paneer de filets in de tomatencrisp. Kook de pasta al dente, giet af en maak aan met wat olijfolie, peper en zout.
Gaar de gepaneerde filets in ongeveer 4 à 6 minuten in de oven.
Serveer de filets naast de pasta en dresseer de dressing eromheen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000