Zwaardviscarpaccio met gefrituurde ansjovis



Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Ingrediënten

2 |

- 4 plakken zwaardvis van 60 g
- 1 citroen
- 80 g Bresc Pomodori marinati
- 1 el Bresc Basilicumpuree
- 8 verse ansjovisfilets
- ¼ kropsla
- 50 g tempurameel
- 20 g water
- 0,8 dl olijfolie
- 4 g mosterd
- 3 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 0,2 dl witte wijnazijn
- 4 eitjes
- 20 g gebakken pijnboompitjes
- peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de frituurpan voor op 180°C. Leg de plakken zwaardvis tussen twee vellen slagersfolie. Plet ze, met een bijl, tot carpaccio. Rasp en pers de citroen en roer dit door wat olijfolie. Marineer hier de platgeslagen zwaardvis mee. Besmeer ook een bord met de citroenmarinade en leg hier de carpaccio op.
Roer 0,5 dl olie met de azijn, mosterd en knoflook tot een dressing om de sla mee te marineren, breng dit eventueel op smaak met zout en peper. Roer van het tempurameel en het water een beslag. Haal de ansjovisfilets door het tempura beslag en frituur ze goudbruin. Pocheer ondertussen de eieren.
Roer de rest van de olijfolie samen met de basilicumpuree door de pomodori marinati tot een dressing. Bestrooi de carpaccio met peper en grof zout. Haal de sla los en marineer met wat van de knoflookdressing. Maak de carpaccio op met de sla, pijnboompitjes, een ei, de ansjovis en dresseer hier de tomaat-basilicumdressing over.

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