

Ansjovis op drie manieren



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten voor 4 personen:

24 stuks ansjovis
2 bosjes raketsla
12 jonge artisjokken
2 el bloem
een scheut olijfolie
een scheut azijn
tijm
rozemarijn
2 citroenen
1 el hazelnootolie
2 el balsamicovinaigrette
1 bos basilicum
1 bos dragon
1 bos peterselie
1 bos bieslook
1 bos koriander
1 dl gevogeltebouillon
3 dl extra vierge olijfolie
50 g geklaarde boter
1 teentje knoflook
1 el gehakte olijven
4 el opgeklopte room
1 bos lente-ui
1 el verjus
melk en bloem om te paneren

Bereiding:

Maak de ansjovis schoon en kruid met zeezout en peper van de molen. Kook de artisjokken gaar in water met zout, bloem, olijfolie, citroensap, azijn, tijm en rozemarijn. Snij de artisjokbodems in blokjes. Meng de raketsla met de brunoise van artisjokbodem, de fijngesneden lente-ui en het basilicum. Breng op smaak met hazelnootolie, balsamicovinaigrette, peper van de molen, een snuifje zout en een weinig citroensap. Mix de gewassen kruiden met knoflook en gevogeltebouillon en voeg de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout. Breng de opgeklopte room op smaak met peper en zout en voeg de gehakte olijven en 1 eetlepel verjus toe. Gril 2 stuks ansjovis ingesmeerd met olijfolie kort in een grillpan. Bak 2 stuks ansjovis in geklaarde boter met tijm. Haal 2 stuks ansjovis door het beslag van melk en bloem en frituur. Laat de visjes zeer kort gaar worden om uitdroging te voorkomen. Kruid de visjes met peper en zout en besprenkel met een weinig citroensap.

Verdeel de ansjovis per bereiding twee aan twee over aparte schaalpjes. Leg in ieder schaalpje wat salade. Sprenkel de saus op de borden en garneer met enkele blaadjes gefrituurd basilicum en extra jonge artisjok.