

Zeekat (seiche) met zwarte pasta in een look en ansjovis sausje met een crème van bloemkool met safraan

Luc D - Flor



Zeekat met zwarte pasta, bloemkoolcrème en salie.

Nodig

zeekat, zwarte pasta, look, salie, safraan, bloemkool, ansjovis

Bereiding

Kook de bloemkool.

Laat afkoelen en voeg de safraan toe.

Mix en breng op smaak.

Stoof de look, de ansjovis en de salie in olijfolie aan.

Mix dit ook, dat wordt de saus voor de pasta.

Reinig de zeekat, verdeel in porties en marineer in goede olijfolie.

Kruid met peper en zout en bak in de pan.

Kook de zwarte pasta al dente en meng met de ansjovis saus.

Presentatie

Leg een spiegel van bloemkoolcrème op het bord.

Doe daarop een torsade van spaghetti.

Leg de gebakken zeekat ernaast en werk af met twee blaadjes salie op de pasta.