



Noordzeetong met tomaat, olijven van Nice en lavas

Ingrediënten (4 personen)

Noordzeetong

2 tongen van 500g, gefileerd en zonder vel
olijfolie
een schuitje witte wijn

Hazelnotentooast

1 zuurdesembrood (of gewoon donker brood)
hazelnootolie
verse hazelnoten

Lavasolie

60g lavas
45g spinazie
25g krulpeterselie
250ml goede olijfolie

Tomaat

tomaatjes van verschillende soorten
lavas-selderijgomasio (meng gedroogde, fijn gemalen lavas met
fijn gemalen sesamzaad en selderijzout)

Olijventapenade

250g olijven van Nice
25g kappertjes
18g anjovis
10 blaadjes basilicum
1 sjalot, fijngesneden
20g look, gekonfijt
zwarte peper
citroensap

Bereiding

Noordzeetong

Leg de filets open met de velkant naar boven, kruid goed met peper en zout. Rol op, leg in een ovenschaal met wat olijfolie en een schuitje witte wijn en water (zeker niet onderzetten, een bodempje is voldoende).

Dek af met aluminiumfolie, pocheer de rolletjes een 12-tal minuten in een warme oven van 150°C. Laat afkoelen, snij de rolletjes in tweeën. Besprenkel met wat olijfolie.

Hazelnotentooast

Snij een rechthoek (ca. 1cm dik, 2cm breed, 5cm lang) uit een zuurdesembrood. Bak de toast in hazelnootolie mooi krokant,





kruid met peper en zout. Rasp er wat (verse) hazelnoten over, zet apart.

Lavasolie

Blend lavas, spinazie, krulpeterselie en olijfolie 7 minuten op 70°C in de Thermomix (stand 7), kruid met peper en zout. Laat meteen afkoelen op een ijsbad om de groene kleur te behouden. Decanteer de olie voor gebruik.

Gemarineerde tomaat

Snij de tomaten in de gewenste vorm, bestrooi met lavas - selderijgomasio, besprenkel met wat goede olijfolie. Doe in een recipiënt en plaats tweemaal in de vacuümmachine. Zo krijgen de tomaatjes meer smaak.

Olijventapenade

Laat de ansjovis even in melk ontzouten. Zet de look in zijn geheel 20 minuten op in olie tot aan het kookpunt, knijp uit. Stoof de sjalot lichtjes aan in olijfolie. Blend alle ingrediënten tot een gladde massa.

Presentatie

Beleg de toast met gemarineerde tomaatjes en rondjes tongfilet, spuit ertussen telkens wat olijventapenade. Serveer met lavasolie, werk af met kleine blaadjes basilicum. Indien gewenst kan u nog enkele olijfjes drogen en vermalen met wat zeezout.