Elvea, een feest uit Italië

Kabeljauw met pistousaus en courgette

Ingredienten voor 4 Personen

4	kabeljauwfilets
175 g	ELVEA Passata Soffritto
3 eetlepels	ELVEA Cubetti Verse Basilicum
3 eetlepels	ELVEA Cubetti Look
0,50	gele courgette
0,50	groene courgette
0,50 dl	xeresazijn
2 eetlepels	zwarte olijven
1 dl	olijfolie
10 blaadjes	verse basilicum
1	preiwit
1 handvol	preischeuten
	olijfolie
	peper
	zout

Bereiding

• Laat de tomatenblokjes leeglopen tot alle vocht is verdwenen. Meng met de fijngehakte basilicumblaadjes en breng op smaak met azijn, peper en zout. Verwarm de olijfolie tot net onder het kookpunt en giet op de koude tomaten.
• Snijd het wit van de prei in stukken van twee tot drie centimeter. Blancheer in lichtgezouten, kokend water en koel af in ijswater. Doe hetzelfde met de courgette.
• Bak de kabeljauw aan de huidzijde ongeveer tien minuten (afhankelijk van de grootte) in een voorverwarmde oven van 180°C. Zet de prei de laatste paar minuten mee in de oven om ze op te warmen.
• Meng de courgette met de passata en warm op.
• Doe de prei in koude olijfolie en bak ze goudbruin.
• Plaats de courgette in het midden van de plaat en plaats de kabeljauw er bovenop. Werk af met een paar klodders saus, enkele stukjes prei, olijven, tomaten en prei.