



Ceviche van zeetong

met denocciolata olijfolie



400 g zeetong
250 g gekookte rode bieten
100 g gekookte gele bieten
3 gedroogde dadels
15 g pijnboompitten
5 cl Muraglia denocciolata
30 g geraspte parmezaan
Peper
Terres blanches fleur de sel Algarve
4 limoenen
Handvol verse koriander
1 chilipeper
5 cl wijnazijn
Enkele druppels vissaus
Enkele blaadjes verse munt
100 g komkommer
8 schijfjes venkel
100 g venkel
100 g aardappel
1 blaadje laurier
Pastis
5 cl sesamolie
5 cl sojasaus
3 cl zoetzure saus
Stukje gember (+- 1cm)
Teentje look
10-tal radijsjes

Doe de rode bieten samen met de pijnboompitten, olijfolie, parmezaan, dadels, peper en zout in de blender en mix tot een gladde tapenade. Snijd de gele bieten in dunne plakjes en houd apart.

Meng het sap van 4 limoenen met de sushiazijn, een halve fijngesneden chilipeper, de fijngehakte koriander, de muntblaadjes en enkele druppels vissaus.

Maak enkele lange slierten van de komkommer met een spiraalsnijder en bewaar in ijswater tot het serveren.

Doe de rest van de komkommer samen met 3 cl van de marinade in de blender en mix fijn.

Snijd de zeetong in dunne plakjes van 5 cm en besprenkel met de rest van de marinade.

Snijd de venkel in grove stukken en kook ze samen met de aardappel en het blaadje laurier. Verwijder het laurierblad en mix samen met een scheutje pastis tot een gladde puree. Kruid af met peper en zout en laat afkoelen.

Doe de sesamolie samen met de andere helft van de chilipeper, de gember, het teentje look, de sojasaus en de zoetzure saus in de blender en mix fijn.

Schik enkele plakjes gele biet op het bord. Leg vervolgens de gemarineerde zeetong samen met enkele dotjes bietentapenade en venkelpuree op het bord. Besprenkel met de sesamsaus en de komkommercoulis. Schik nadien enkele fijngesneden radijsjes samen met de opgerolde komkommer slierten tussen de zeetong. Werk af met wat blaadjes koriander.