

# Acciughe al Verde

## Over het recept

**Ansjovis met een groene kruidensaus, lekker als antipasto met knapperig vers brood.**

Piemonte grenst niet aan zee en er wordt dan ook niet veel vis gegeten, maar ansjovis is een uitzondering; die wordt, ingelegd in zout, vanaf de Ligurische kust door de Bergen naar Piemonte vervoerd.

Hoe het ook zij, ansjovis is een belangrijk onderdeel van de Piemontese keuken geworden en wordt vaak opgediend met een frisse groene kruidensaus, die mooi contrasteert met de scherpe zoutheid van de vis.

## Ingrediënten

### Voor 4 personen

- 20 in zout ingelegde ansjovisjes, of ansjovis op olie
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje bladpeterselie
- handvol verse basilicumblaadjes
- 1 kleine Spaanse peper, van zaad ontdaan
- de dooiers van 2 hardgekookte eieren
- 175 ml olijfolie
- sap van een halve citroen

## Werkwijze

- Was de ansjovisjes onder koud stromend water om het zout te verwijderen.
- Verwijder met een scherp mes de middengraat en eventuele andere grotere graten.
- Laat de schoongemaakte ansjovis op een theedoek drogen.
- Als je ansjovis op olie gebruikt, laat de vissen dan uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
- Leg de teentjes knoflook in water, breng dit aan de kook en kook ze 3 minuten. Zo krijgt de knoflook een milde, zoete smaak.
- Druk de tenen uit de schilletjes, doe de knoflook met alle ingrediënten behalve behalve de ansjovis in een foodprocessor en laat de machine draaien tot er een gladde, dikke saus ontstaat.
- Schep een beetje van deze groene saus in een schaal, schik er een laag ansjovis op en schenk daar weer wat saus over.
- Ga zo door tot alles op is en laat de schaal ten minste 1 à 2 uur bij kamertemperatuur staan, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

## Wijnkeuze

**Langhe Bianco DOC 2019 | Cagliero**

Bijzondere Langhe Bianco van Cagliero. Deze prachtige blend van de autochtone Arneis, en Favorita met de uitheemse Sauvignon Blanc heeft een stro-gele kleur en komt met aroma's van citrusvruchten en wilde bloemen. De zuren mooi in balans en heel puur en aards in de mond. Natuurlijk verfrissend maar ook complex en verwonderend. Fijn!