



Elvea, een feest uit Italië

Zeebarbeel met aubergine



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-------------|-------------------------|
| 1 | aubergine |
| 2 teentjes | look |
| 4 | zeebaarsfilets |
| 2 eetlepels | bloem |
| 400 g | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 50 ml | witte wijn |
| 2 takjes | citroentijm |
| 2 | mini-venkels |
| 2 eetlepels | witte balsamico |
| | zout |
| | peper |
| | olijfolie |

Bereiding

Snijd de aubergine in rondje plakjes van +- 1 cm dikte. Bestrooi aan beide kanten met zout en duw goed aan. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak er de schijfjes aubergine in samen met een teentje look.

Dep de schijfjes aubergine af met een stukje keukenpapier.

Bloem de zeebarbeelfilets.

Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan en bak er de stukjes vis in tot ze mooi krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Hak een teentje look fijn en fruit het aan in de pan waarin de vis gebakken is.

Voeg vervolgens de polpa di pomodoro toe en blus met de witte wijn. Breng op smaak met peper, zout en citroentijm.

Snijd de mini-venkels in stukjes. Kruid ze met peper en zout en marineer ze in de witte balsamico.

Plaats de aubergineplakjes mooi op een bord. Lepel er de tomatensaus over en leg er de zeebarbeel bovenop.

Werk af met enkele stukjes gemarineerde venkel en citroentijm.

