



GESCHROEIDE INKTVIS MET EEN SAUS VAN JONGE COURGETTE EN OLIJFOLIE

VOOR EEN BORDJE TAPAS

300 gram verse inktvis (alleen het lichaam, schoongemaakt en zonder huid), 35 ml olijfolie
200 gram jonge courgettes, klein en stevig, 70 ml olijfolie, 1 teen knoflook, 1 tak basilicum
4 takken peterselie
1 citroen
Zeezout
Zware zwarte peper

Snijd de inktvis in dunne repen en meng met de olijfolie. Snijd de courgette in blokken en snijd de knoflook fijn. Verwarm de olijfolie in een pannetje en fruit de knoflook hierin. Stoof de courgettes half gaar in de knoflookolie en voeg

basilicum toe, pureer het geheel in een blender en breng op smaak met zeezout en zwarte peper. Hak de peterselie zo fijn mogelijk. Verhit een pan tot hij begint te roken, bak nu de inktvis heel kort in 10-20 seconden. Strooi hierop wat van de gehakte peterselie en wat druppels citroensap. Verwarm de courgettesaus kort en lepel de saus over vier borden. Verdeel de inktvis hierover. Rasp als laatste wat citroenschil over de inktvis.

Wijntip: complex, vol, houtgerijpt, fruitig, mineraal, krachtig, droog. Uit een wat koeler klimaat. Bijvoorbeeld chardonnay uit zuidelijk Bourgogne.

Olijfolie: een milde olijfolie gemaakt van de arbequinaolijf uit Noord-Spanje.

GEPROEFD EN GOEDGEKEURD: 10 EXTRA GOEDE OLIJFOLIËN VAN WIJNDOMEINEN (IN VOLGORDE VAN PRIJS VOOR 50 CL)

1. **Carles Andreu, Catalonië, Spanje:** de goedkoopste olijfolie van onze selectie, genoemd naar deze bodega gespecialiseerd in cava, 8,75 euro. sacacorchos.be

2. **Oli, Catalonië, Spanje:** deze olijfolie van het befaamde domein Mas d'En Gil uit Priorat is even goed als hun wijnen, 12,54 euro. labuenavida.be

3. **Lavinjeta, Alt Empordà, Spanje:** zuivere, aromatische olijfolie uit een Catalaanse regio op de grens met Frankrijk, 12,95 euro. wijnen-dekok.com

4. **Cantaores, Jumilla, Spanje:** het mooie resultaat van een partnership tussen een Vlaamse invoerder en het Zuid-Spaanse wijnhuis Juan Gil, 12,95 euro. adbibendum.be

5. **Aubocassa, Mallorca, Spanje:** een top-per onder de Spaanse olijfoliën van het wijndomein Roda uit Rioja, vanaf 13,99 euro. labuenavida.be

6. **Agricola Cottini, Valpolicella, Italië:** een olijfolie die even verfijnd is als de wijnen van dit familiale domein, 14,95 euro. adbibendum.be

7. **Poggiotondo, Chianti, Italië:** topkwaliteit uit het prachtige glooiende landschap van Toscane, 17,60 euro. adbibendum.be

8. **Joseph, MacLaren Vale, Australië:** wijnmaker Joe Grilli (van Italiaanse afkomst) heeft in Australië ook met olijfolie een nieuwe standaard gezet, 26,50 euro (voor 75 cl, 17,66 euro voor 50 cl). adbibendum.be

9. **Palagio, Toscane, Italië:** uitstekende olijfolie van het wijndomein van muzikant Sting, 20 euro. chateauxvini.be

10. **Assuli, Sicilië, Italië:** duur, maar een van de allerbeste; een zeldzame combinatie van drie lokale olijfsorten, 26,85 euro. wijnhuisvandenbulcke.be