**Zeewolf met zeevenkel en tomatenconfituur**

appel
ui
knoflook
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
witte balsamico-azijn
peper & zout
saffraan
room
witte wijn

Noilly Prat
zeevenkel
zwarte pasta
zeewolf
mosseltjes
[tomatenconfituur](https://www.creatief-koken.be/basis/1390.htm)
radijsscheutjes
zalmeitjes
kervel
minikomkommer
gedroogde kerstomaat

**De saus**: meng in fijne blokjes gesneden appel met versnipperde ui en gekneusde knoflookteentjes en laat een paar minuten stoven. Voeg [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en witte balsamico-azijn toe en een paar draaien uit de peper- en uit de zoutmolen. Laat inkoken.

Zeef en voeg saffraan, room, een glas witte wijn en een flinke scheut Noilly Prat toe. Laat inkoken tot sausdikte of bind de saus indien nodig.

**De zeevenkel**. Stoom deze zeegroente gaar.

**De pasta**: kies voor een speciale variant, zoals dit artisanaal product gekleurd met inktvisinkt.

Stoom de **zeewolf** en kook de mosseltjes.

**Op het bord**: begin met een spiegel saffraansaus, een vismootje ingeborsteld met [**tomatenconfituur**](https://www.creatief-koken.be/basis/1390.htm), scheutjes van radijs, zalmeitjes, plukjes kervel, in ringetjes gesneden minikomkommer, gesnipperde gedroogde kerstomaat en de zeevenkel.