**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.