**Pijlinktvisjes Amalfi**

*De saus:*
tomatenpulp
selder
courgette
kleine worteltjes
ui
knoflook
kappertjes
doperwtjes
peper & zout
balsamico-azijn

pijlinktvissen
vers wit broodkruim
courgette
zongedroogde tomaten
platte peterselie
knoflook
groene olijven
biocitroen
kappertjes
ei
peper & zout
olijfolie
witte wijn

Kuis de inktvisjes. Snijd er eentje in fijne stukjes en meng met broodkruim, in brunoise gesneden courgette, gesnipperde gedroogde tomaatjes, gehakte peterselie, geplet knoflook, gehakte olijven, citroenrasp en kappertjes.

Roer een ei en een scheut olijfolie door dit mengsel en kneed het goed. Breng op smaak met peper en zout. Vul de inktvisjes en sluit ze af met cocktailprikkers.

Vet een ovenschaal in, leg de inktvisjes erin, overgiet met witte wijn, besprenkel met olie en citroensap, dek af met alufolie en laat 40 minuten garen in een oven op 185°C. Overgiet een paar keer met braadvocht.

Maak ondertussen een saus van tomatenpulp met gesneden selder, courgette, ui, knoflook, kleine worteltjes, kappertjes en doperwtjes. Kruid met peper, zout en witte balsamico.

**Op het bord**: je kan de inktvisjes in z’n geheel opdienen of op ringen gesneden. Dien op in een diep bord gevuld met de saus.