**zwaardvis met zucchini serpente in pestosaus**

zwaardvis
visfond
courgette
uien
knoflook
salie
rozemarijn
tijm
[pesto genovese](https://www.creatief-koken.be/basis/4141.htm)

[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

vongole
passata
olijfolie
sambuca
halfgedroogde tomaatjes
laurierpoeder
paprikapoeder
peper en zout

**Voorbereiding.** Maak een krachtige [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) of gebruik een kwalitatief goed kant-en-klaar product. Laat nog een kwartiertje inkoken om de smaak te versterken.

Kook een zakje vongole gaar in een scheutje witte wijn gekruid met peper en zout. Verwijder de schelpen en schep de inhoud ervan in een pannetje met passata, in gelijke hoeveelheden. Voeg een paar eetlepels visbouillon toe. Zet de staafmixer in de bereiding en pureer. Maak een [**pesto genovese**](https://www.creatief-koken.be/basis/4141.htm) of gebruik een bokaaltje van goede kwaliteit.

Schil een Siciliaanse zucchini serpente of bij gebrek daaraan, een gewone courgette. Verdeel de groente in dobbelsteentjes. Pel een halve bol knoflookteentjes en snijd ze in dunne plakjes. Pel een tweetal uien en snijd ze fijn. Schep alles samen in een diepe pan op een bodempje olijfolie. Kruid met salie, rozemarijn, tijm en luarierpoeder. Roerbak tot de groenten gaar zijn. Zet de pan even langs de kant.

Bak de moten zwaardvis in een beetje olijfolie in een andere pan. Leg ze daarna op het werkblad en verdeel de moten in kleine stukken.

**Bereiding.** Schep de vis en de groenten in één diepe pan. Giet er een paar pollepels warme visbouillon en de vongolesaus bij. Roer goed om, breng op temperatuur en voeg nu lepelsgewijs de pesto toe. Controleer voortdurend de smaak totdat de pesto in balans is met de andere ingrediënten. Giet er nu nog een borrelglas sambuca bij. Laat de bereiding op laag vuur nog een tijdje uitdampen.

**Op het bord:** een flinke portie zwaardvis afgewerkt met gesnipperde halfgedroogde tomaatjes en bestrooid met wat paprikapoeder.