Gerookte ansjovis met kuitmousse

> *" Het gerecht dat ik met liefde voor je heb gemaakt uit Griekenland, is gerookte ansjovis met kuitmousse! Eet smakelijk! "*
>
> **— Giorgos Tsoulis**

- **Porties:** 2 personen
- **Voorbereiding:** 45 minuten voorbereiding, 60 minuten in totaal
- **Moeilijkheidsgraad:** hoog
- **Duurzaamheid:** Griekse ansjovis is een van de weinige vissoorten met een goede visstand in de Middellandse Zee. Ook in de Atlantische Oceaan is de visstand in goede staat. Sommige ansjovisproducenten zijn voorzien van de Marine Stewardship Council-certificering. Minimale grootte voor visbehoud = 9 cm
- **Seizoensgebondenheid:** koop de vis in de lente- en zomermaanden

Ingrediënten voor de ansjovis

- 100 gr ansjovis (gefileerd en schoongemaakt)
- 200 gr bruine suiker
- 10 takjes tijm
- 5 takjes rozemarijn

Ingrediënten voor de kuit

- 40 gr witte kuit
- ½ kopje fijngesneden uien
- sap van een halve citroen
- 300 ml zonnebloemolie

Ingrediënten voor de sjalotten

- 4 sjalotten, schoongemaakt
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 1 theelepel kristalsuiker

Ingrediënten voor de kruidenolie

- 150 ml zonnebloemolie
- 40 gr peterselie
- 40 gr lente-uitjes (bosuitjes), alleen het groene gedeelte

Ingrediënten voor tomatentartaar

- 1 tomaat, zaadjes verwijderd en in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 1 theelepel fijngehakte kappertjes
- Een scheutje tabasco
- 1 theelepel citroensap
- 1 eetlepel olijfolie

Ingrediënten voor het brood

- 50 g artisanaal brood, in lange reepjes gesneden
- 50 g boter
- zout

Bereiding van de ansjovis

- Bekleed een diepe pan met aluminiumfolie. Zorg ervoor dat de bodem en zijkanten goed zijn bekleed (er mogen geen openingen in de binnenkant van de pot zitten). Dek het deksel van de pot op dezelfde manier af en zorg ervoor dat er geen openingen zijn.
- Als de ansjovis niet is schoongemaakt en gefileerd, neem dan een scherp mes en snijd de buik open en verwijder de graten.
- Voeg de bruine suiker toe onder in de pan met tijm en rozemarijn en dek af met aluminiumfolie. Neem een scherp mes en prik enkele gaatjes in de folie.
- Plaats het deksel op de pan. Zet op het fornuis en kook op hoog vuur.
- Als het begint te roken, plaatst u de ansjovis erin en doet u het deksel erop. Rook de ansjovis gedurende 3 minuten. Haal ze uit de pan en leg opzij om te laten rusten.

Bereiding van de mousse

- Voeg in een blender de kuit, ui en citroensap toe en begin met mixen op gemiddelde snelheid. Meng niet te lang en zodra alles is gecombineerd, giet u langzaam een dun straaltje zonnebloemolie erbij (net als wanneer u mayonaise maakt).
- Als het mengsel licht en luchtig is, haalt u het uit de blender, doet u het in een kom en zet u het in de koelkast.

Bereiding van de sjalotten

- Voeg in een kleine pan de sjalotjes, azijn en suiker toe. Voeg water toe tot de sjalotjes net ondergedompeld zijn. Kook op middelhoog vuur ongeveer 20 minuten tot de sjalotjes zacht en gekarameliseerd zijn.
- Als ze een gouden kleur hebben en zacht zijn, laat u het overtollige vocht weglopen en zet u ze opzij om af te koelen.
- Nadat de sjalotten zijn afgekoeld, neemt u een scherp mes en snijdt u ze in de lengte doormidden en scheidt u voorzichtig elke laag.
- Verhit vervolgens een pan op zeer hoog vuur, voeg de sjalotjes toe en bak ze aan tot ze donker van kleur zijn.

Bereiding van de kruidenolie

- Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix 5 minuten.
- Doe de ingrediënten in een kleine pan en laat op laag vuur sudderen tot de temperatuur 100 ºC is.
- Neem vervolgens een zeef en plaats deze boven een kom en plaats een koffiefilter erin.
- Giet het mengsel langzaam in het koffiefilter en laat het langzaam doorlopen.