

Tartaar van tonijn met wasabivinaigrette



Wijnadvies:

Sauvignon Blanc
NOBILO
Marlborough,
Nieuw-Zeeland
(08.920.69)



Smaak/geur:

intense aroma's
van passievrucht,
ananas en guave

Voorgerecht

Receptuur per 4 personen

Tartaar van tonijn met wasabivinaigrette en citroenkroepoek

Voor 4 personen:

Tonijntartaar:

9 gr zwart sesamzaad
10 ml sesamolie
360 gr geportioneerde tonijnfilet

Wasabivinaigrette:

3,5 gr wasabi
20 ml witte wijnazijn
50 ml zonnebloemolie
4 gr scharreleigeel

Citroenkroepoek:

3 gr rijstpapier
½ ml eiwit
1 citroen

Shiso purper:

4 tk shiso purper

Wakame:

20 gr zeewiersalade (wakame)

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven en grill

Mise en place:

1. Rasp de citroen, meng met wat zout en laat dit drogen in de oven (95 °C, ca. 30 minuten).
2. Leg de rijstvellen in koud water, laat ca. 10 minuten wellen en dep ze droog met papier. Bestrijk de vellen met eiwit en bestrooi ze dan met de citroenpoeder. Bak ze in de oven (180 °C, ca. 7 minuten).
3. Snij de tonijn fijn, meng de smaakstoffen erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe.
4. Mix de ingrediënten tot een vinaigrette.
5. Ontdooi de wakame.

Handelingen:

1. Vul een steker met de tonijntartaar.
2. Garneer met de vinaigrette, citroenkroepoek en shiso.
3. Dresseer de wakame ernaast.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum
T 035-6979777 F 035-6979706 E hocras@hocras.nl

Kijk voor meer recepten op: www.hocras.nl