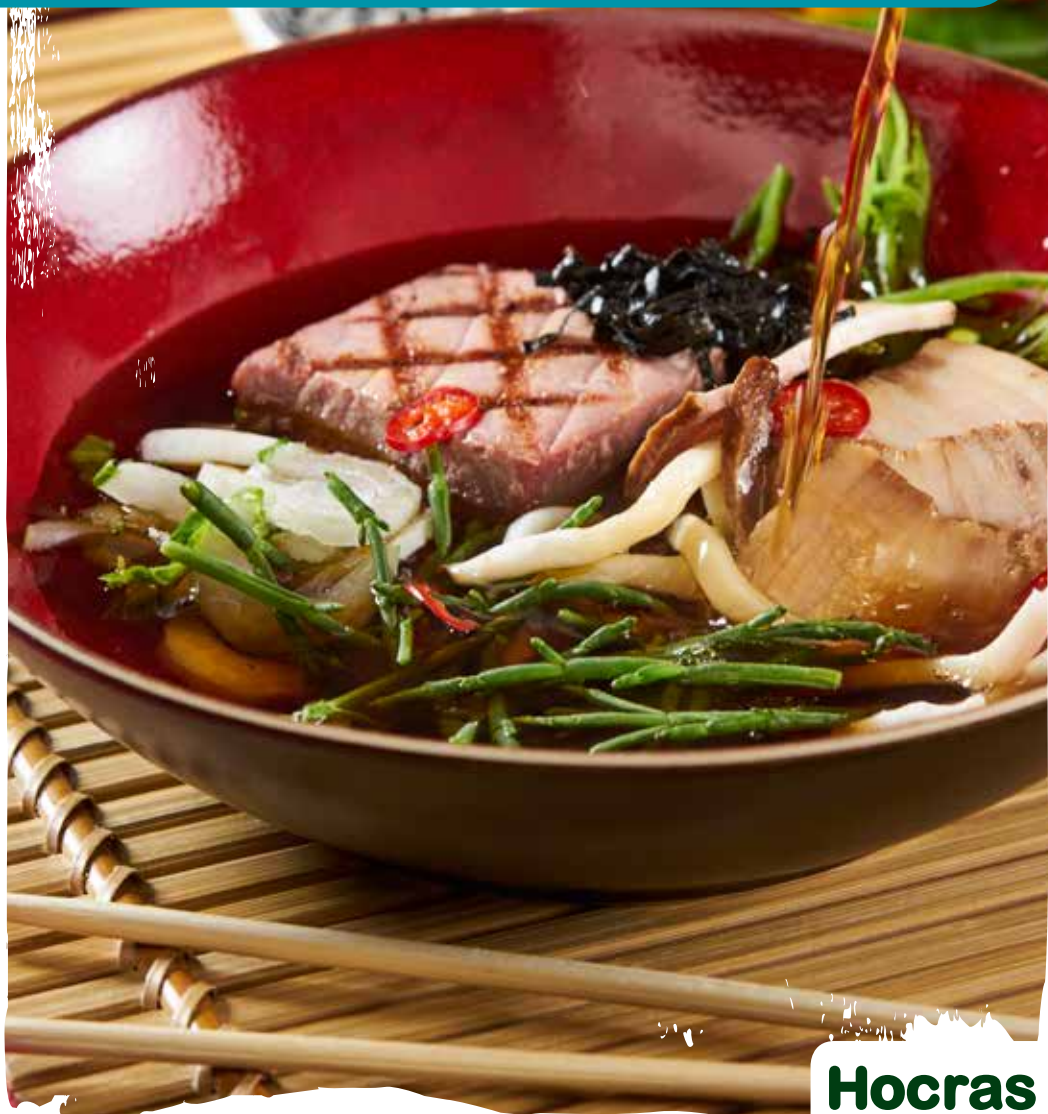




Voor
gerecht

Kombu dashi soep
met cha sieuw en gegrilde tonijn



Hocras
voor horeca en verbruik

Kombu dashi soep

met cha sieuw en gegrilde tonijn

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Bouillon:

20 gr kombu dashi soup
(zeewierbouillon)
800 ml water

Noedels:

100 gr katokichi nama udon
(dikke noedels)

Nori:

2 st sushinori/sushi seaweed
(Goldlabel)

Zeekraal:

40 gr zeekraal

Groente:

110 gr paksoi
60 gr sugar snaps
300 ml water
zout naar smaak

Vlees en vis:

160 gr cha sieuw (Japans
gemarineerd buikspek)
200 gr Spaanse tonijnfilet

Mise en place & handelingen

Breng het water aan de kook en breng op smaak met de zeewierbouillon.

Ontdooi de dikke noedels en verwarm ze even in wat water.

Kook de paksoi en de sugar snaps. Snij het noriblad in dunne julienne en snij ook de sugar snaps in de lengte in dunne julienne. Snij de paksoi in kleine stukjes.

Verwarm het buikspek zachtjes en snij het vlees in dunne plakken.

Snij de tonijn in stukken op het gewenste formaat en grill deze kort met een rastervorm.

Bordopmaak

Leg alle ingrediënten plus de zeekraal in een diep bord en schenk hier de hete bouillon over.

Serveer de soep met een Chinees lepeltje en chopsticks.

Wijnadvies!

Albariño

GALIZEUS

Rias Baixas, Spanje

fles 75 cl - 08.815.25

Levendig, licht exotisch fruit,
droog, mineralen



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras