



Hoofd gerecht

Japanse tonijn op 3 manieren



Japanse tonijn

op 3 manieren

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Tonijn:

0,8 gr saffraan

40 ml Japanse mayonaise

6/8 vellen zeewiervellen

48 ml Japanse sesamsaus

80 gr Edamame sayatsuki

225 gr Noorse zalmfilet

310 gr tonijnfilet

80 ml grapefruitsap

12 gr koriander

peper naar smaak

1/10 bakje Shiso purple

Mise en place

Portioneer de tonijn in drie gelijke stukken. Leg 1 stuk voor 24 uur in de koriander, roze peperkorrels, saffraan en de grapefruit. Het tweede stuk snijdt u rauw in mooie porties.

Snij van het 3e stuk tonijn lange stroken. Snij dezelfde lange stroken van de rauwe zalm. Leg 2 om 2 stukjes op een norit(zeewierblaadje) en rol deze strak op. Snij het vervolgens in gelijke stukjes.

Frituur de rol kort in de olie op 180°C. Het zeewier krimpt er dan strak omheen. Ontdooi de edamame boontjes en leg deze in een schaaltje. Strooi er wat zeezout overheen. Doe wat sesamsaus in een tipje.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Leg de 3 soorten tonijn/zalm op een leuk bord en garneer het geheel met de Japanse mayonaise, de wasabi en de cress soorten. Leg er eventueel chopsticks bij.

Pinot Noir

D'AUTREFOIS

fles 75 cl

08.420.72

Rijp fruit, houttoets

Fruutig, soepel, zachte tannines



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras