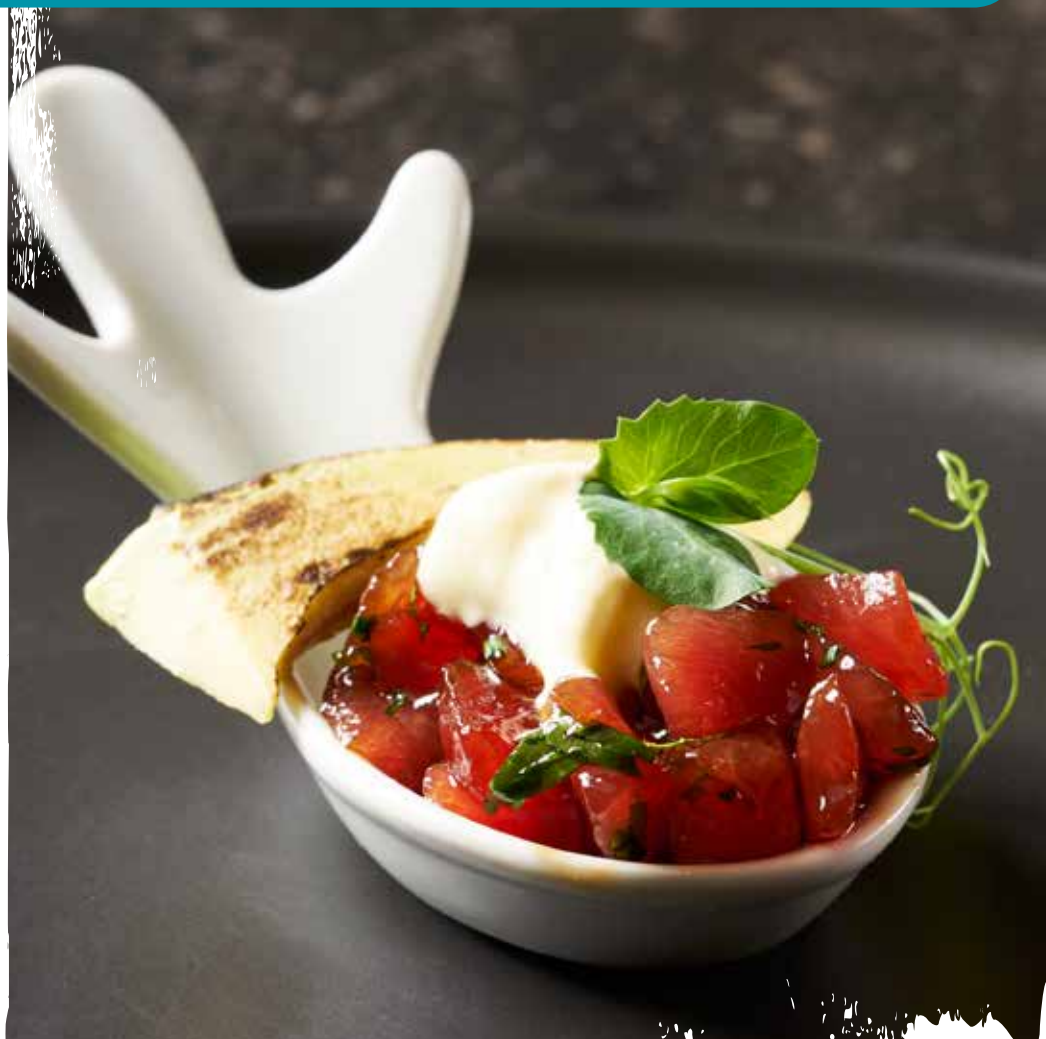




# Amuse

## Tonijntartaar met citroenschuim



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Tonijntartaar

met citroenschuim

## Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

### Tonijnbrunoise:

90 gr tonijnfilet  
10 gr unagi kabayaki saus (Yama)  
1 gr mishima furikake nori  
rijsttopping  
0,5 gr koriander  
1 gr bieslook

### Sla:

20 gr mesclun

### Citroenschuim:

35 ml olijfolie  
6 ml eiwit  
6 gr citroengras puree  
0,5 ml limoensap  
0,1 gr xantana gom (Sosa)  
1 ml sushi vinegar  
zout naar smaak

### Avocado:

40 gr avocado

### Garnering:

4 plukjes affilla cress

## Mise en place

Snij de tonijn in grote brunoise en meng er wat mishima furikake nori (rijsttopping) door. Snij de koriander en bieslook fijn en meng deze kruiden en de saus door de blokjes tonijn.

Snij de avocado in plakken en brand deze licht met een gasbrander.

Doe voor het citroenschuim alle ingrediënten in een keukenmachine en doe en doe het mengsel in een kidde met 2 gaspatronen.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de tonijn op een amuselepel of in klein schaalpje en leg hier de gebrande avocado achter.

Spuit er wat citroenschuim op en garneer het met een plukje cress.

## Wijnadvies!

### Crémant de Bourgogne

BERTRAND DE MONCENY  
brut, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.923.74  
Klassiek, wit fruit, amandel en  
getoast brood, complex,  
krachtige mousse



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**