

Tartare van tonijn met geroosterde sesamzaadjes

Ingrediënten

500 g tonijn
2 st lenteuitjes
1 st citroen
1 etl koriander (verse)
2 elpl sesamzaad (geroosterd)
1 etl soyasaus (donkere)
2 etl olijfolie
0 balsamicocrème
2 elpl suiker
0 wasabi
0 peper
0 zout

Bereidingswijze

- Snij de tonijn in fijne brunoise.
- Hak de koriander fijn en snij de lenteuitjes fijn.
- Breng de tartare op smaak met citroensap, olijfolie, soyasaus, peper, zout en koriander. Meng dit alles goed door elkaar en voeg vervolgens de lenteuitjes en het sesamzaad toe.
- De tartare goed laten koelen en in een metalen cilinder laten opstijven.
- Maak zeste van citroenschil (reepjes van 2mm op 4cm) en kook deze in 1 dl water en 2 eetlepels suiker. Laat dit mengsel +/- 5 minuten koken en spoel af onder koud stromend water.
- Schik de tartare centraal op een bord en werk af met enkele druppeltjes balsamicocrème en zeste van citroen.