

Ingrediënten

Aardappels, eieren, bloem, tonijn, groene asperges,, groene curry, witlof

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hamburger van tonijn

Hamburger van tonijn met puree van groene asperges

Vorbereiding

Puree koken van de aardappels en de groene asperges te gaar koken. Blini's bakken van de aardappels door de puree te vermengen met eieren en bloem. (250 gr. puree, 4 eieren en 100 gr. bloem). Asperges pureren en vermengen met pasta van groene curry. Van de witlof de buitenste bladeren eraf halen en rauw houden.

Bereidingswijze

Tonijnmootje heel kort grillen en overdwers doormidden snijden. Leg 1 blini op een bord en leg daar een plak tonijn op, hierop weer een blini en dek af met weer een plak tonijn. Steek onder de eerste blini een blad van de witlof en leg hier een ceunelle van de groene aspergepuree in.

Serveertips

Fel gele saffraansaus en een glas witte bordeaux