

Ingrediënten voor 8 personen

200 gr. tonijn, zeer vers 2 cm.
verse gember, geraspt 2 eetl.
Japanse sojasaus 1 eetl.
limoensap 2 eetl. basamicoazijn
3 eetl. olijfolie 4 stuks tomaten 1
stuks lente-uitje 1 eetl. kappertjes
2 stuks gedroogde tomaten op
olie 1 snufje zout 1 snufje peper
frituurolie 1 stuks prei, klein 2
eetl. bloem 1 eetl. sesamzaadjes

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Amuse
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Amuse van tomaat met gemarineerde tonijn en knapperige prei

?

Hulpmiddelen

Uitsteekring van 2-3 cm. doorsnede

Bereidingswijze

Voorbereiden: (moet 1 - 2 uur van tevoren) Snij de tonijn in gelijke blokjes van 2 cm. Meng voor de marinade de gember, sojasaus, limoensap, balsamico en 2 el olijfolie. Schep de tonijnblokjes erdoor en laat afgedekt in de koelkast 1-2 uur marinieren. Ontvel de tomaten, snij ze in vieren, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Snij het lente-uitje, de kappertjes en gedroogde tomaatjes heel fijn en meng door de tomatenblokjes. Breng op smaak met zout, peper en 1 el olijfolie. Zet tot gebruik afgedekt weg. Bereiding: Verhit frituurolie tot 170 C. Snij de prei in zo dun mogelijke reepjes van 5 cm. Meng de bloem door de preireepjes in een zeef en schud de overtollige boek er af. Frituur de preireepjes lichtbruin, houd ze met een schuimspaan steeds in beweging tijdens het frituren. Laat de prei op keukenpapier uitlekken. Schep de tomatentartaar met behulp van de uitsteekring op het midden van bordjes. Neem de tonijnblokjes uit de marinade, bestrooi ze licht met sesamzaad en verdeel over de tomatentartaartjes. Garneer elke amuse met een plukje gefrituurde prei.