

# Tonijntartaar met wakame



**Wijnadvies:**

Sauvignon Blanc  
NOBILO  
Marlborough,  
Nieuw-Zeeland  
(08.920.69)



**Smaak/geur:**

intense aroma's  
van passievrucht,  
ananas en guave

***Voorgerecht***

## Receptuur per 4 personen

### Tonijntartaar met wakame en wasabivinaigrette

Voor 4 personen:

#### Tonijntartaar:

- 9 gr zwart sesamzaad
- 10 ml sesamololie
- 360 gr geportioneerde tonijnfilet

#### Wasabivinaigrette:

- 3,5 gr wasabi
- 20 ml witte wijnazijn
- 50 ml zonnebloemolie
- 4 gr scharreleigeel

#### Citroenkroepoek:

- 3 gr rijstpapier
- ½ ml eiwit
- 1 citroen

#### Shiso purper:

- 4 tk shiso purper

#### Wakame:

- 20 gr zeewiersalade (wakame)

## Mise en place & handelingen

**Benodigheden:** hete luchtoven en grill

#### Mise en place:

1. Rasp de citroen, meng met wat zout en laat dit drogen in de oven (95 °C, ca. 30 minuten).
2. Leg de rijstvellen in koud water, laat ca. 10 minuten wellen en dep ze droog met papier. Bestrijk de vellen met eiwit en bestrooi ze dan met de citroenpoeder. Bak ze in de oven (180 °C, ca. 7 minuten).
3. Snij de tonijn fijn, meng de smaakstoffen erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe.
4. Mix de ingrediënten tot een vinaigrette.
5. Ontdooi de wakame.

#### Handelingen:

1. Vul een steker met de tonijntartaar.
2. Garneer met de vinaigrette, citroenkroepoek en shiso.
3. Dresseer de wakame ernaast.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum  
T 035-6979777 F 035-6979706 E hocras@hocras.nl

Kijk voor meer recepten op: [www.hocras.nl](http://www.hocras.nl)