

KOMKOMMER GAZPACHO MET TONIYN



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g



Mierikswortelpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

- 1 komkommer
- ¼ bakje sushi gember
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 6 g Bresc Mierikswortelpuree
- 0,5 dl sake
- 200 g tonijn
- 10 g sojasaus
- 1 stengel lente-ui
- 4 g sesamololie
- 50 g crème fraîche
- 1 limoen
- peper en zout
- zwart sesamzaad
- cress
- nori chips

BEREIDINGSWIJZE

Schil de komkommer en pureer hem met de sake, gember en het vocht van de sushi gember.

Breng op smaak met peper, zout en de mierikswortel. Zet ijskoud weg. Snijd tartaar van de tonijn. Snipper de lente-ui fijn en meng het samen met de sojasaus en de sesamololie door de tonijn. Rasp de schil van de limoen door de crème fraîche. Serveer de tartaar in een diep bord. Schenk de soep er omheen. Garneer met wolkjes crème fraîche, cress, sesamzaad.