

TATAKI VAN TONIJN, ZOETZURE KOMKOMMER EN WAKAME



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citrongrasspuree 450g



Gember & limoen WOK
450g



Gemberpuree 450g



Madras 450g

INGREDIËNTEN

4

Voor de zoetzure komkommer

- 3 komkommers
- 5 dl natuurazijn
- 1 dl water
- 150 g suiker
- 100 g Bresc Gemberpuree
- 100 g Bresc WOKgember
- peper en zout naar smaak

Overig

- 300 g tonijn
- 1 bakje wakame
- 1 dl ponzu dressing
- 4 shiso leaves
- 1 bakje sushi gember
- tempurameel
- 8 g wasabipoeder
- 80 g mayonaise
- 40 g sojasaus
- 50 g sesamzaad zwart en wit
- 5 g Bresc Gemberpuree
- 5 g Bresc Citroengrasspuree
- 10 g Bresc Madras
- olie om in te bakken
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Maak voor de zoetzure komkommer de komkommers schoon en snijd er met een dunschiller linten van. Breng het water, azijn en de suiker aan de kook. Voeg de gember er aan toe. Breng op smaak en koel terug. Giet het mengsel op de groenten en zet het in een afgesloten bak koud weg om te marineren.

Maak een dressing van de sojasaus, de helft van de madras, gember, sesamzaadjes en de citroengraspuree. Marineer hier de tonijn in. Meng de wasabipoeder door een beetje water en roer hier de mayonaise door. Verhit een pan goed en voeg er een beetje olie aan toe.

Schroei de tonijn aan alle zijdes dicht. Haal de tonijn uit de pan en laat afkoelen. Snij in plakken en breng op smaak met peper en zout. Serveer de tonijn op de wakame, de zoetzure komkommer en de sesamzaadjes.

Verwarm de frituur voor. Vermeng voldoende ijswater met een beetje madras door het tempurameel totdat je een papje krijgt. Haal de shiso leaves erdoor en frituur goudbruin. Haal ze uit het vet en dep ze op keukenpapier. Zout ze na. Serveer ze 'on the side' met wat ponzu dressing.