Tonijntartaar lolly's



Ingrediënten

4

- 400 g verse tonijn
- 1 st tomaat
- 1 st avocado
- 20 g Bresc Pesto di pomodori
- 10 g Bresc Mierikswortelpuree
- 10 g Bresc Knoflookplakjes
- 1 st sjalot
- 50 ml yoghurt
- cress
- peper en zout

Voor de schuimpjes:

- 4 g matcha poeder
- 1 dl visbouillon (koud)
- 40 g palatinose
- 40 g eiwitpoeder

Gebruikte Bresc producten



Knoflookplakjes 450g



Mierikswortelpuree 450g



Pesto van tomaat 1000g

Bereidingswijze

Snijd de sjalot heel dun en droog deze in de oven op 80 graden voor 3 uur zonder circulatie. Snijd de tonijn samen met de avocado en tomaat fijn. Meng deze in een kom met de pesto di pomodori, breng op smaak met peper en zout. Meng de yoghurt met de mierikswortel en bewaar in een spuitzak. Meng de matcha poeder, visbouillon, palatinose en eiwitpoeder en klop hier een stevig schuim van. Spuit schuimpjes van 3 cm en droog in de oven op 100 °C gedurende 4 uur. Prik de schuimpjes op zijn kop op een prikker en beleg deze met de tonijntartaar. Werk af met de mierikswortelcrème, sjalot chip en een takje cress.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000