

TUNA SHUFFLE: TATAKI VAN TONIJN MET TIJGERTOMAAAT EN SEAWEED & GREEN HERBS SAUCE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Zeewier- en groene kruidensaus 1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 250 g Verse tonijn
- 6 st Groene tijgertomaten
- 10 st saffraan kroepoek
- 300 g Seaweed & Green herbs sauce
- 10 st kapperappel
- 50 g Mosterdkaviaar
- 10 st Zalotti bloesem
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Verwerk de tomaat a la concassée. En breng op smaak met peper en zout. Snijd de tonijn in 10 gelijke blokken en plaats deze tegen elkaar aan. Rooster de tonijn zeer kort boven open vuur. Schep de tomaat in de glazen en plaats hier de kroepoek op. Schik de tonijn blokjes op de kroepoek en werk af met de seaweed & green herbs sauce. garneer met kapperappeltje, mosterdkaviaar, zalotti bloesem en voor het kleur effect een takje groene cress