

Asperges – Tonijn - Paprika



BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p>Tonijn</p>	<p>Tonijn Snij een rechthoekig stuk tonijn van 2 x 2 x 2 cm en wentel het in tandoori poeder. Snij een vlak stuk tonijn van 2 x 5 x 0,3 cm en vorm er een rolletje van. Bereid van de afsnijdsels een tartaar met citroengras, chili, limoenzest en limoensap. Server met een saus van sjalot, gember, citroensap en sojasaus.</p>
<p>Groene en witte asperges</p>	<p>Mousse van asperges Snijd geschilde asperges klein en zet aan met een gesnipperde sjalot in olijfolie en bak gaar. Pureer en zeef. Voeg ricotta toe en geweekte gelatine. Wanneer de mousse begint te binden spatel opgeklopt slagroom er doorheen. Schenk een klein porselein kommetje halfvol met de mousse en zet kort in de diepvries tot de mousse vast is. Leg passende stukken van groene geblancheerde Aziatische kleine asperges op de mousse en dek af met een verdere laag mousse. Laat opstijven in de koeling. Bereid van de schillen en afsnijdsels van de groene asperges een groene sap. Meng met Kappa (5 g/l) en kook een gelei. Bedek de koude mousse met de groene gelei.</p>
<p>Paprika</p>	<p>Paprikasaus Zet de klein gesneden paprika aan in olijfolie. Blus af met Mirin en een klein scheutje sushi azijn en kook gaar. Pureer en passer het mengsel vervolgens door een zeef. Kook in tot gewenste dikte.</p>
<p>Afwerking en presentatie</p>	<p>Bak de tandoori tonijn 15 sec aan elke kant. Vul de tartaar in een klein steekring. Snij uit rauwe paprika kleine ronde plakjes. Plak drie geblancheerde Aziatische aspergekoppen aan elkaar m.b.v. het Kappa – mengsel. Dresseer alle onderdelen op een bord en werk af met de sausen, forel kaviaar, kressen en bloemetjes.</p>