



Tartaar van tonijn

met avocado , radijs en sambai



300 gr tonijnfilet
Terres blanches fleur de sel Sicilia
met citroen
Nori kroepoek -
SAMBAIGELEI
200 gr rijstazijn
2 blaadjes gelatine

ZOETZURE RADIJS
1 bos puntradijs
100 gr suiker
100 gr water
200 gr sushi-azijn

AVOCADOCRÈME
1 avocado
50 gr crème fraîche
Tabasco
Terres blanches fleur de sel Sicilia
met citroen

SESAMCRÈME
20 gr yoghurt
20 gr eiwit
5 gr sushi-azijn
80 gr sesamololie
Zout

SAMBAIGELEI

Week de gelatine in koud water. Verwarm 100 gr sambai vinegar. Los de gelatine op en voeg vervolgens de rest van de sambai vinegar toe. Koel de sambai in de koelkast.

ZOETZURE RADIJS

Leg 3 stuks radijs weg voor later en snijd de rest van de radijsjes in kwartjes. Breng een pan met water aan de kook en los het suiker op. Meng het suikerwater met de sushi-azijn en giet dit over de radijsjes. Schaaf de 3 radijsjes dun over de mandoline en leg in water met een beetje ijs.

AVOCADOCRÈME

Pel de avocado en haal de pit eruit. Blancheer de avocado in ruim kokend water voor 20 seconden en koel direct met ijswater. Haal de avocado uit het water en draai in de blender met de crème fraise, tabasco en zout tot een gladde crème. Doe de crème in een spuitzak, maak het luchtdicht en bewaar op een koude donkere plek.

SESAMCRÈME

Doe de yoghurt, sushi-azijn en snufje zout in een mengbeker. Mix dit goed door elkaar met de staafmixer en voeg de sesamololie druppelsgewijs. Doe de crème in een spuitzak.

TONIJNTARTAAR

Snijd de tonijn in kleine blokjes en maak op smaak met een beetje peper, olijfolie en Terres blanches fleur de sel Sicilia met citroen