Tonijn en mossel met schuim van madras

Gebruikte Bresc producten

Bresc Gember & limoen WOK 450g

Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g

Bresc Knoflookpuree 1000g

Bresc Madras 450g

Bresc Tikka masala 450g

Ingrediënten

4

Voor de mosselen

- 16 Jumbo mosselen
- ½ gehakte sjalot
- witte wijn
- 3 g Bresc Knoflookpuree
- 10 g Bresc Tikka masala

Voor de tonijn

- 200 g verse tonijn
- Bresc WOKgember naar smaak
- peper en zout naar smaak

Voor het schuim van madras

- 2 dl gevogeltebouillon
- 12 g Bresc Madras
- lecithinepoeder

Voor de garnituur

- ¼ Turks brood
- 1/8 flespompoen
- Bresc Roasted garlic puree
- 1 courgette
- 8 plakken Parmezaanse kaas
- crème fraîche

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

Bereidingswijze

Maak de mosselen goed schoon en verwijder de baarden. Zet de mosselen aan met de sjalot, de knoflookpuree en de madras en blus af met de witte wijn. Doe een deksel op de pan en laat stoven tot de schelpen openstaan. Snijd fijne plakjes van de tonijn en marineer kort met zout, peper en de gember. Voor het schuim van madras breng de gevogelte bouillon met de madras curry aan de kook en monteer zeer schuimend met de lecithine.
Steek rondjes uit het Turks brood en rooster het kort. Snijd plakken van de flespompoen, steek rond uit, bekwast met de geroosterde knoflook en gril tot ze gaar zijn. Schaaf dunne linten van de courgette en gril deze kort. Rol strak op. Dresseer de plakjes Parmezaanse kaas op een klein bakmatje en laat pulserend bakken tot het mooi goudbruin is in de magnetron op de hoogste stand. Neem direct van het matje en laat uitharden. Maak torentjes van het geroosterde brood, de tonijn en de gegrilde pompoen en schep er wat schuim van madras op. Dresseer de mosselen tussen de tonijntorentjes en spuit er dopjes crème fraîche bij. Zet er de courgette torentjes bij en garneer met de tuiles van Parmezaanse kaas.