

## TONIJNTARTAAR LOLLY'S



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Knoflookplakjes  
450g



Bresc  
Mierikswortelpuree 450g



Bresc Pesto van tomaat  
1000g

### 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

### 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.