

TONIJNTARTAAR MET WATERMELOENSALSA EN KOKOSCRISP



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Korma 450g



Madras 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 300 g tonijn
- 200 g watermeloen
- 200 g mayonaise
- 100 g mango
- 100 g kokosklapper
- 50 g Bresc Madras
- 50 g Bresc Korma
- 50 g panko
- 40 g gembersiroop
- 40 g soja
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 20 g vissaus
- 20 g bieslook, gesneden
- 20 g koriander, gesneden
- 10 g Bresc Wokpeper
- 10 g sesamzaad, zwart
- 12 st langoustines
- 2 st limoenen
- 2 st bosui
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Pureer de korma door de panko en kokosklapper. Bak ze krokant op middelhoog vuur in een droge pan. Snijd de mango, watermeloen, rode en lente-ui klein. Vermeng dit met de rasp en sap van 1 limoen en voeg hier ook de wokpeper, het sesamzaad en de helft van de kruiden aan toe. Breng het op smaak met peper en zout. Houdt een beetje van de olie van de peper apart voor de langoustines. Pureer de gemberpuree, madras en gembersiroop met het sap van een halve limoen en mayonaise en breng op smaak met peper en vissaus. Hak de tonijn en maak aan met de bieslook, rasp en sap van de halve limoen, soja en voldoende peper en zout. Pel de langoustines behalve het staartje, haal de darm eruit en snijdt ze iets in. Smeer een beetje achtergehouden rode wokpeper erop en schroei ze net niet helemaal gaar. Breng ze op smaak met peper en zout. Maak het gerecht op met de langoustine, tartaar en salsa. Garneer met de cress.