Tostada met tonijn

Gebruikte bresc producten

Bresc Knoflookpuree superieur 450g

Bresc Tomaten salsa 1000g

Bresc Tomaten salsa 325g

Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

Ingrediënten

4

- 4 st maïs tortilla's
- 1 st zoete aardappel
- 400 g tonijn, vers
- 100 g gekookte basmati rijst
- 100 g Bresc Tomaten salsa
- 100 g rode kool, fijn
- 10 g Bresc Knoflookpuree superieur
- 10 g lecitine
- 100 ml vocht Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras
- 100 ml koksroom
- 1 st little gem
- 0,5 st venkel, fijn gesneden
- 0,5 st citroen, sap
- 0,5 st citroen, zest
- peper en zout

Bereidingswijze

Marineer de rode kool en venkel met de knoflook, citroenzest en het vocht van de cherry tomaatjes. Breng op smaak met peper en zout. Gril de tonijn tot ruitvorm en laat deze rood. Steek 12 ringen uit 4 maïs tortilla's. Kook de rijst. Frituur de tortilla ringen en laat deze afkoelen op een stuk papier. Snijd de zoete aardappel in dunne plakken en frituur deze op 140 °C krokant, zout de zoete aardappelkrokantjes. Beleg de maïs tortilla's met little gem, het rode koolmengsel en de helft van de salsa. Kook de room en voeg de overige salsa en lecitine toe, schuim dit op met een staafmixer. Leg de tonijn op de bedjes van little gem met rode kool. Garneer met quenelles rijst, het schuim, de aardappelkrokantjes en cress.

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