Tuna Shuffle: Tataki van tonijn met tijgertomaat en Seaweed & green herbs sauce



Ingrediënten

10

- 250 g Verse tonijn
- 6 st Groene tijgertomaten
- 10 st safraan kroepoek
- 300 g Seaweed & Green herbs sauce
- 10 st kapperappel
- 50 g Mosterdkaviaar
- 10 st Zalotti blossem
- cress

Bereidingswijze

Verwerk de tomaat a la concaseé. En breng op smaak met peper en zout. Snijd de tonijn in 10 gelijke blokken en plaats deze tegen elkaar aan. Rooster de tonijn zeer kort boven open vuur. Schep de tomaat in de glazen en plaats hier de kroepoek op. Schik de tonijn blokjes op de kroepoek en werk af met de seaweed & green herbs sauce. garneer met kapperappeltje, mosterdkaviaar, zalotti blossem en voor het kleur effect een takje groene cress

Gebruikte bresc producten



Bresc Zeewier- en groene kruidensaus 1000g

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