

DICHTGESCHROEIDE TONIJN MET GEMARINEERDE VENKEL



GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Parrillada Aio e Lemone
450g



Vijgen tapenade 325g

INGREDIËNTEN

10 

- 1750 g tonijn
- 315 g rucola
- 200 g Bresc Tapenade vijgen
- 150 g citroensap
- 100 g olijfolie
- 75 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 50 g venkelzaad
- 25 g Bresc Citroengrasspuree
- 3 st venkel
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Schaaf de venkel op de mandoline en marineer met Aio e lemons. Bij voorkeur onder druk marineren (vacuüm). Snijd van de tonijn 10 mooie steaks. Bestrooi met peper, zout en venkelzaad. Vermeng de citroensap en olijfolie tot dressing en breng op smaak brengen met citroengrasspuree, peper en zout. Schroeide tonijn dicht in de olie, zodat de buitenkant gekleurd is maar de vis binnenin mooi rood blijft. Dresseer de venkelsalade op een bord en leg hierop de tonijn. Werk af met de rucola, aangemaakt met de citroendressing. Dresseer met een quenelle van de vijgentapenade en enkele druppels van de citroendressing.