Duo van tonijn met komkommer

RECEPT

Bereidingstijd: circa 25 minuten

Ingrediënten voor 6 personen als voorgerecht

- ❑ 500 gram super verse tonijnfilet
- ❑ roomboter voor het bakken
- ❑ 1 komkommer
- ❑ 2 eetlepels mayonaise
- ❑ 1 theelepel limoensap en limoenrasp
- ❑ 1 theelepel koriander-blaadjes, fijngehakt
- ❑ 1 theelepel sesamolie
- ❑ 1 eetlepel sojasaus
- ❑ 1 theelepel geroosterde sesamzaadjes
- ❑ 1 bakje wakame salade
- ❑ borage cress of verse koriander
- ❑ (zeewier)chips

Bereiding

- Snijd de tonijn in mooie rechthoeken van 8-10 x 3-4 cm. Bewaar de afsnijdsels.
- Bak de rechthoeken tonijn om en om aan in hete boter, zodat ze mooi bruin worden. Laat de tonijn afkoelen in ijswater, zodat de vis niet doorgaart.
- Hak de rauwe afsnijdsels tot tartaar en draai er balletjes van. Haal met een meloenboor bolletjes uit de komkommer of snijd de komkommer in mooie kleine blokjes.
- Klop een dressing van de mayonaise met het limoen-sap en de limoenrasp en fijngehakte koriander.
- Meng de sesamolie door de sojasaus en sesamzaad-jes. Snijd de rechthoeken tonijn in mooie plakjes.
- Maak de borden op met plakjes gebakken tonijn met limoen-koriandermayonaise, balletjes tonijntartaar met sesamolie dressing, plukje wakame salade, en garneer met komkommer en borage cress of koriander.
- Geef er een (zeewier)chipje bij voor een lekkere 'bite'.

WIJNTIPS

Vidal White Series Sauvignon Blanc

Een prettig doordrinkwijn, stuivend in de neus, fris, elegant, veel guave, passievrucht en bloemen. Heerlijk bij de tonijn, maar ook als aperitief.

Vidal Reserve Series Sauvignon Blanc

Iets duurder, maar het prijsverschil meer dan waard, is de Vidal Reserve Series Sauvignon Blanc. Intens passiefruit gecombineerd met tropisch fruit. Een stuivend, frisse, zuivere wijn met een lange afdronk. Heel prettig om te drinken, niet te uitgesproken, maar met een verfijnde zuivere smaak en een mooie balans met de frisse zuren. Een complexe (en in dit geval niet negatief bedoeld!) wijn, ideaal bij de maaltijd.
De druiven voor beide sauvignon blancs komen uit Marlborough op het Noordereiland en staan garant voor uitbundige wijnen met intense fruitaroma's. Uit ditzelfde gebied komen ook de druiven voor de prachtige, kruidige pinot noirs.