

Voorgerecht-2: Tonijn met avocado

Ingrediënten:

Tonijn:

250 gr tonijn
sojasaus
wasabi
zout en peper

Dashi en radijs:

125 gr ui
1 st teen knoflook
sesamolie
3 dl water
15 gr bonito vlokken
5 gr dashi poeder
peper en zout
xantana
5 st radijs
2 el sushi azijn

Japanse mayonaise:

1 tl sojasaus, kikoman
0,5 tl sesamolie
1 cm wasabi, tube
50 gr mayonaise

Tonijn/avocado-rollen:

2 st avocado, grote
peper en zout
1 st sap van verse
1 st limoen, sap van

zwart sesamzaad,
(geroosterd)
daikon cress



Bereidingswijze:

Tonijn:

Verwijder de witte vliezen van de tonijn en snijd de tonijn in blokjes van 5x5 mm. Breng op smaak met een beetje sojasaus, wasabi, zout en event. peper. Doe de tonijn in een spuitzak zonder spuitmond.

Dashi en radijs:

Maak ui en knoflook schoon, snipper de ui. Snijd de knoflook klein en plet daarna tot puree. Smoor beide op laag vuur in iets sesamolie. Blus af met water. Voeg daarna bonitovlokken en dashi poeder toe en breng aan de kook. Laat van het vuur af op de werkbank 15 min trekken. Zeef de massa en breng goed op smaak met peper en zout. Bind met xantana tot een gebonden bouillon (yoghurt dikte) door een paar keer wat xantana door de massa te kloppen. Let op: xantana werkt na bij het binden, dus steeds na toevoegen van xantana even wachten hoe de binding wordt.

Maak de radijs schoon en snijd in 6 "partjes". Marineer in sushi azijn en bewaar op de werkbank.

Japanse mayonaise:

Meng sojasaus en sesamolie door elkaar. Meng hier de wasabi door tot een glad mengsel. Voeg nu mayonaise toe tot de gewenste smaak (ong. 50 gr). Doe in een spuitflesje.

Tonijn/avocado-rollen:

Leg een vel plastic folie klaar. Snijd de avocado doormidden en verwijder de pit. Snijd bij een helft van de avocado de schil in de lengte in en verwijder de schil. Snijd de avocado vanaf de snijkant met een dunschiller in dunne plakjes en leg die dakpansgewijs, iets overlappend, op het plastic om een rol van ong. 25 cm lang te kunnen maken. Let op: niet alle avocado hoeft op; om goede plakken te kunnen maken is er wat overmaat aan avocado. Bestrooi de avocado licht met peper en zout en bestrijk met iets vers limoensap. Spuit een 3 cm dikke rol tonijn op de avocado en rol strak op. Maak op dezelfde manier nog 1 rol. Bewaar in koeling tot doorgifte van het gerecht.

Afwerking:

Snijd à la minute de rollen (met een klein, iets gekarteld mesje) in totaal in 10 porties van ong. 5 cm, verwijder daarna de plastic en druk de uiteinden even in zwart sesamzaad.

Indekken:

Dek in met een klein diep bord met een kleine lepel en vork.

Presentatie:

Zie foto: Leg 2 volle eetlepels bouillon op het bord. Leg hierin een stukje gevulde avocado rol. Leg hierop 3 stukjes radijs en spuit wat Japanse mayonaise hiertussen. Garneer met enkele blaadjes daikon cress.