

Tartaar van tonijn, kataifadeeg

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Tonijntartaar: 350 gr verse tonijn sushikwaliteit 6 el sojasaus 3 el sesamolie 3 el sushi azijn 50 gr limoenen sap 2 el zwart sesamzaad 1 el ingelegde gemberplakjes	Tonijntartaar: Snijd de tonijn brunoise 5 x 5 mm en doe ze in een beslagkom. Meng in een andere kom de sojasaus, sesamolie, sushi azijn en het sap van de limoen. Breng de tonijn op smaak met 2/3 van de dressing. Voeg het zwart sesamzaad en enkele fijngesneden gemberplakjes toe. Laat de tonijn marineren in de koelkast.
Kataifa: 200 gr kataifadeeg 60 gr boter	Kataifa: Laat de kataifadeeg op kamertemperatuur komen. Smelt de boter en meng dit met de kataifadeeg. Leg bakpapier op een ovenplaat. Wikkel de kataifa luchtig om een ring van Ø 7 cm en verwijder de ring. Bak goudbruin krokant in oven van 180°C. in 8 minuten. Laat afkoelen buiten de oven.
Avocadosalsa: 30 gr limoenen sap) 2 st rijpe avocado's ½ st chilipeper rood 60 gr sjalot olijfolie peper en zout 3 gr verse koriander	Avocadosalsa: Pers het sap uit de limoenen en giet het in een kom. Snijd het vruchtvlees van de avocado's in heel kleine blokjes, meng ze gaandeweg onder het limoensap. Voeg ook het heel fijngesnipperde chilipepertje en sjalotje toe, de olie, peper, zout en de gehakte koriander. Meng goed, dek af en zet minstens 30 min in de koelkast.
Wasabi-mayonaise: 8 el Japanse Mayonaise ½ el wasabipastauit tube limoensap	Wasabi-mayonaise: Meng de Japanse mayonaise met de wasabi-pasta en een beetje limoensap. Doe de massa in een spuitzak en leg koel weg.
Indekken:	Grijs designbord met klein mes en vork
Presentatie: 5 gr gebakken uitjes 3 gr dalkon cress 10 st Nastriumbloemblad (tuin)	Presentatie: Neem een metalen uitsteker (Ø 5 cm) en zet deze op het bord. Leg er een rand van kataifadeeg om heen. Verdeel de avocadosalsa en tonijntartaar in de uitsteker en druk iets aan. Verwijder de uitsteker. Garneer de tonijntartaar met de gebakken uitjes en een Nastriumbloemblad. Spuit enkele toefjes wasabi mayonaise rondom het gerecht. Leg een cressblaadje op ieder toefje mayonaise. Schenk rondom nog wat van de Oosterse dressing.

