

Amuse

Aspergecrème met tartaar van tonijn

Foto



Wie - Wanneer

Gilbert en Leo – 15 april 2019

Nodig voor de tartaar van tonijn

- Rauwe Yellow Fin Tonijn
- Olijfolie
- Sesamolie
- Citroensap
- P/Z

Bereiding van de tartaar van tonijn

Snijd de tonijn in blokjes.

Het is goed dat je de vis op voorhand een beetje invriest.

Als de tonijn nog een beetje bevroren is kan je er mooie blokjes van snijden.

Als hij op kamertemperatuur is, is hij minder goed te hanteren.

Snijd kleine blokjes, hoe kleiner hoe aangenamer in de mond

Breng op smaak met olijfolie, peper, zout, sesamolie, citroensap.

Je mag nu pas roeren.

Je mag maar één keer roeren, anders gaat je tartaar lauw worden.

Als je telkens roert wanneer je een ingrediënt toevoegt, gaat de tonijn kapot en wordt het een brij in de plaats van een tartaar. Tonijn is zeer kwetsbaar.

Doe een plasticfolie over de tartaar en zet in de koelkast.

Als je er geen folie over doet, kan de tartaar smaken van andere producten in de koelkast opnemen of omgekeerd.

Nodig voor de aspergecrème

- Witte asperges
- Sjalotjes
- Boter
- Noilly Prat (witte vermout)
- Room
- Blokje visbouillon Astoria
- Pe/ Zo
- Roomse kervel

Bereiding van de aspergecrème

Asperges schillen en in blokjes snijden

Sjalotjes schillen en fijn snipperen

In boter sjalotje aanstoven en na 1 minuutje de aspergeblokjes toevoegen

Kruiden met een blokje visbouillon van Astoria

Laat zachtjes stoven en voeg na een 10 tal minuutjes de Noilly Prat toe tot alles onder staat

Laat de vermout uitdampen en voeg dan een scheutje room toe en wat blaadjes Roomse kervel

Laat nog wat uitkoken tot de asperges mals zijn

Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met peper zout of visbouillon

blokje Laat het mengsel afkoelen in de ijskast

Presentatie

Neem een glaasje en schep er een bodempje aspergecrème in.

Schep hier boven op wat Tonijn tartaar

Versier met wat fijn gesneden bieslook of andere groene kruiden