

FRISSE TONIJNTARTAAR MET BIETENSIROOP



Recept voor 2 personen

Ingrediënten:

200 gr verse tonijn

20 gr witte rettich

5 cherrytomaatjes

60 gr suiker

(mosterd)sla

1 fles (750 gr) ECO bietensap

5 radijsjes

5 gram kappertjes

¼ komkommer

1 dl witte wijn azijn

1 citroen

verse koriander en bieslook



Bereidingswijze:

Zoetzure komkommer: schil de komkommer in lange slierten met schil met een dunschiller. Leg de slierten in de witte wijn azijn met een beetje water en 10 gram suiker. Laat 10 minuten staan.

Tonijntartaar: snijd de tonijn in kleine blokjes (van ongeveer 3x3 mm). Doe dit in een kommetje en breng op smaak met zout, peper en een klein beetje zonnebloemolie. Snij de 5 tomaatjes in partjes en voeg deze samen met de fijngesneden korinader en biesloof toe aan de tonijnblokjes.

Bietensiroop: giet de fles bietensap in een pan met 50 gram suiker en breng aan de kook. Het inkoken duurt zeker 20 minuten. Dan wordt het een siroop.

Garnituur: snij de rettich in een dunne plakjes en bestrijk dit met de bietensiroop. Snij de radijsjes in partjes en breng ze iets op smaak met zout en een snufje peper. Maak de mosterdsla aan met een beetje olie.

Opmaak: Doe de gemarineerde tonijntartaar in een steker en druk deze goed aan op het bord. Verwijder de steker. Leg de slierten zoetzure komkommer samen met de mosterdsla in een bolletje op de tartaar. Leg de rettich schuin tegen de sla. Maak dit af met de kappertjes, radijsjes en besprenkel het bord met de bierensiroop. Knijp vlak voor het serveren een halve citroen uit over de twee borden met tonijntartaar en.. genieten maar!

Wijnsuggestie: Aaldering Chardonnay

Recept van **Brasserie Staverden**

