



Tonijntartaar op krokante rijst

Fris gekruide tonijntartaar met avocado, opgediend op knapperig gebakken sushirijst. Een elegant voorgerecht met een spannend contrast tussen warm en krokant, koud en zacht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 200 gr verse tonijn (sashimi-kwaliteit)
- 1 rijpe avocado
- 1 el sojasaus
- 1 kl sesamolie
- scheutje limoensap
- 1 sjalot, zeer fijngesneden
- 150 gr sushirijst
- neutrale olie om te bakken
- sesamzaad

koriander of microgreens

Bereidingswijze

- 1.** Kook de sushirijst gaar volgens de verpakking en laat afkoelen. Druk de rijst in een dunne laag op een met plasticfolie beklede plaat en snijd er nette vierkantjes uit.
- 2.** Bak de rijstblokjes in wat neutrale olie op middelhoog vuur goudbruin en krokant aan beide kanten. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Snijd de tonijn in fijne brunoise. Meng met de sojasaus, sesamolie, limoensap en de fijngesneden sjalot.
- 4.** Snijd de avocado in heel kleine blokjes en meng die voorzichtig onder de tonijn zodat de avocado niet tot moes wordt.
- 5.** Schik een klein bergje tartaar op elk warm rijstblokje.
- 6.** Werk af met sesamzaad en wat koriander of microgreens. Serveer meteen, met de rijst nog lauw-krokant en de tartaar koud.

Tip

Gebruik altijd tonijn met het label sashimi-grade en snijd hem met een goed geslepen mes voor propere brunoise.

Lekker met

Een lepeltje wasabimayonaise of ponzu apart erbij

Dranktip

Een koude sake of een droge, minerale witte wijn