

Menu van het strand

TONIJN GEGRILD - Met een gel van Mango en gelei van Tsuyu Bouillon

Ingrediënten p.p: 100 gram tonijn - 500 gram mangopuree - 250 gram tsuyu bouillon - 250 gram water - 20 gram zwarte en witte sesam geroosterd - 8 gram agar (texturas) - 8 gram gellan (texturas) - mesclun - 1 bakje borage cress

1. Snijd de tonijn in een balk van 2 cm dik en breng deze op smaak met zout. Gril de tonijn aan twee kanten. Snijd nu blokjes van 2 bij 2cm van de balk tonijn.
2. Doe 450 gram mangopuree in een pan met 4 gram agar en 4 gram gellan en breng het geheel aan de kook. Giet dit in een bak en laat het geheel afkoelen tot 5 graden. Doe hierna alles in een blender en draai fijn met de 50 gram resterende mangopuree. Doe dit tot er een fijne gel ontstaat. Spatel de sesamzaden door de gel.
3. Doe de tsuyu bouillon, het water 4 gram agar en 4 gram gellan in de pan en breng het geheel aan de kook.
4. Giet de inhoud van de pan op een plaat, zodat er een dunnen laag op ligt van ongeveer een halve centimeter hoog. Laat dit afkoelen en opstijven in de koelkast tot een gelei. Snijd hier kleine blokjes van zodra de gelei is afgekoeld.
5. Was de mesclun en laat dit goed uitlekken en pluk de borage cress.

AFMAKEN VAN HET GERECHT

Trek met een kwast een dikke streep op het bord van de gel van mango. Schik hierop speels de tonijn blokjes. Leg de gelei blokjes van tsuyu bouillon speels over de gel van mango. Leg hierop de mesclun en borage cress.



Bron: Zwoel koken, haal het strand naar huis.

Te koop via www.strandclubzwoel.nl voor 12,50 euro.

Hiermee steunt u Atelier Favela.