

MENU APRIL



Tonijn met mangochutney

Vitello Tonnato

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Filodeegvormpje 2 vel Filodeeg (<i>Tante Fanny AH</i>) 30 g boter Gepasteuriseerd eiwit 1½ el sesamzaad (zwart)	Filodeegvormpje Oven voorverwarmen 200°C . Smelt de boter, leg de vellen filodeeg op de werkbank en smeer de bovenkant van ieder vel in met de boter en vouw de vellen dubbel. Smeer de vellen in met het eiwit, snijd er repen van 5 x 8 cm (12+ 3 reserve) van. Gebruik een emaille bakplaat, leg er een siliconen matje op. Neem de 2 dunne stokken van Ø 2 cm, rol deze geheel in bakpapier, leg ze op de bakplaat, leg de repen filodeeg over de stokken, zodanig dat een boogvorm ontstaat. Strooi het sesamzaad er over. Bak af in de oven (200 °C) duur ca. 6 min. Bewaar de vormen na het bakken tussen keukenpapier.
Sojasaus en tonijn 20 g sojasaus less salt ½ dl gevogeltesfond 150 g verse tonijn <i>ca. 1½ cm dik</i> Doseerflesje	Sojasaus en tonijn Kook de sojasaus met fond in tot licht stroperig. Blijf erbij, het kan snel aanbranden. Doe de saus in een doseerflesje. Droog de tonijn en bak ze heel kort (max. 10 sec.) aan beide zijden in een koken hete koekenpan. Haal uit de pan, laat afkoelen en verdeel het daarna in 12 langwerpige stukjes zodat deze in de filodeeg vormpjes passen. Bestrijk de stukjes met de ingekookte saus en bewaar onder folie op de werkbank.
Vitello tonnato rolletje 140 g tonijn uit blik 1 blikje ansjovisfilets 1 el kappertjes 2 el mayonaise 25 g rucola 24 st plakjes kalfsmuis dun gesneden Peper en zout	Vitello tonnato rolletje Laat de tonijn goed uitlekken. Dep de ansjovisfilets en de kappertjes droog met keukenpapier en hak ze beiden heel fijn. Prak de tonijn fijn met een vork en meng de mayonaise, de ansjovis en de kappertjes erdoor. Breng op smaak met p & zout. Verwijder van de rucola de steeltjes. Leg 2 plakjes kalfsmuis op een snijplank, iets overlappend. Leg hierop enkele blaadjes rucola, <i>die aan beide zijdkanten uitsteken</i> , breng op de plakjes wat tonijn crème aan. Maak 12 rolletjes (1 p.p) Rol ze strak op en bewaar onder plasticfolie in de koeling.
Garnalen 12 st zoetwatergarnalen (21/25 rauw gepeld) 1 teentje knoflook Zonnebloemolie Peper en zout	Garnalen Controleer de garnalen, verwijder eventuele resten van het darmkanaal, spoel ze schoon en droog ze. Leg ze in een schaal, Snijd de knoflook in plakjes, meng ze in de olie en schenk het over de garnalen, zet het in de koeling en laat minimaal 30 minuten marinieren. Roer af en te om. Haal de garnalen uit de marinade en bak ze kort in een droge pan bestrooi ze eventueel met peper & zout. Laat afkoelen.

MENU APRIL

Komkommer

2 komkommers
500 ml sushi azijn
1 tl gembersiroop
½ el sesamolie
12 basilicumblaadjes
1½ gemberbollettje

Komkommer

Was de komkommer en snijd er lange, dunne plakken van. **let op!**
Gebruik geen plakken met zaad. Leg de plakken in een platte schaal. Meng sushi azijn, gembersiroop en sesamolie in een kom, voeg iets peper en zout toe en giet dit over de komkommerplakken. Dek af en laat het **minstens** 30 minuten marineren. Haal de komkommer uit de marinade en laat uitlekken. Snijd de basilicum in smalle reepjes, hak de gember heel fijn. Leg de plakken komkommer op een snijplank en leg er een garnaal op. Leg op de garnaal een mespuntje gember, wat basilicum reepjes en rol de garnaal in de komkommer. Maak **12** rolletjes. *1 p.p.*

Eindbewerking

Oestersaus

2 el mangochutney
Rucola (*naar keuze*)

Eindbewerking en presentatie

Presenteer de drie onderdelen, in een rij, op het bord.

(je kunt, naar keuze, wat rucola op het bord leggen)

Leg een **tl**-chutney op het bord, doe een stukje tonijn in de filodeegvormpjes en zet dat op de chutney. Doe er nog wat chutney op.

De komkommerrol met garnaal en nappeer met enige druppels oestersaus.

Leg het rolletje Vitello tonnato erbij.

Druppel nog wat saus op het bord.

