

MENU MEI



Tartaar van tonijn

Ingrediënten 10 personen:

Tonijntartaar

1 limoen (sap)
50 g sjalotjes
400 g verse tonijn
0.5 komkommer
1 avocado
5 ml olijfolie
zeezout
peper

Tonijntartaar

Pers de limoen uit. Schil de sjalotjes en snipper deze fijn. Snijd de tonijn brunoise. Ca 4 cm
Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd brunoise
Schil de rijpe avocado en snijd brunoise.ca 4 cm
Meng alle ingrediënten.
Let op met de hoeveelheid limoensap.proef en doseer op smaak
Laat dit voor minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast staan.

Asperges

20 asperges
zout

Asperges

Schil de asperges en zet de schillen op met koud water,
Laat dit tegen de kook aankomen. Giet het vocht af en op de geschilde asperges. Voeg zout naar smaak toe. Kook de asperges ca. 3 minuten, verwijder van de warmtebron en laat ze ca. 20 minuten in eigen vocht staan. Controleer of ze gaar zijn. Giet ze af. Laat verder afkoelen tot serveren.

Vadouvan mayonaise

10 g vadouvan
125 ml druivenpitolie
63 ml maisolie
10 g eigeel
7 g fijne mosterd
5 g witte wijnazijn
1/4 citroen (sap)
Zout

Vadouvan mayonaise

Meng de druivenpitolie met de maisolie en de vadouvan.
Verhit tussen de 70° - 75° C en laat gedurende 30 minuten trekken.
Zet in de koeling en laat dit zo lang mogelijk afkoelen. Passeer de vadouvan olie met een zeef en keukenpapier.
Maak nu de mayonaise. Meng het eigeel, mosterd en witte wijnazijn en roer dit los. Voeg er druppelsgewijs de gezeefde olie bij. Blijf stevig kloppen tot mayonaise. Breng op smaak met zout en citroensap.

Gepocheerd kwarteleitje

10 kwarteleitjes

Gepocheerd kwarteleitje

Zet een pan met water, een flinke scheut azijn en zout op een hittebron. Zet er gelijk een bakje ijswater naast.
Haal het kapje van het kwartel en doe het ei in een klein glaasje.
Als het water kookt zet het laag. Roer met een garde flink door het water en giet het kwarteleitje in het kolkje.
Laat het kwarteleitje stollen en leg het daarna voorzichtig in het ijswater, haal het kwarteleitje zo snel mogelijk weer uit het water en leg het daarna op keukenpapier.

Bladerdeeg wikkels

3 plakken bladerdeeg
Eigeel
Zeezout

Bladerdeeg wikkels

Snijd repen van 3 x 12 cm, bestrijk ze met eigeel. Strooi er wat zeezout over en draai er een wikkels van. Bak ze in een stoomoven van 210° C (met 10% vocht erbi) in ca. 15 minuten.

MENU MEI

Eindbewerking

Vadouvan mayonaise
Shiso Green

Eindbewerking en presentatie

Breng de tonijntartaar op smaak met wat zeezout en druk de tartaar in een ring van 60 mm aan met een stamper.
Drapeer de asperges naast de tartaar.
Leg het gepocheerde eitje op de tartaar.
Garneer verder met een bladerdeegwokkel,
Shiso Green en een paar 3 of 5 druppels vadouvan mayonaise.

