

KOMKOMMER GAZPACHO MET TONIYN



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Mierikswortelpuree 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 3 komkommer
- 1 bakje sushi gember
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 15 g Bresc Mierikswortelpuree
- 2 dl sake
- 500 g tonijn
- 25 g sojasaus
- 3 stengel lente-ui
- 10 g sesamololie
- 125 g crème fraîche
- 3 limoen
- peper en zout
- zwart sesamzaad
- cress
- nori chips

BEREIDINGSWIJZE

Schil de komkommer en pureer hem met de sake, gember en het vocht van de sushi gember.

Breng op smaak met peper, zout en de mierikswortel. Zet ijskoud weg. Snijd tartaar van de tonijn. Snipper de lente-ui fijn en meng het samen met de sojasaus en de sesamololie door de tonijn. Rasp de schil van de limoen door de crème fraîche. Serveer de tartaar in een diep bord. Schenk de soep er omheen. Garneer met wolkjes crème fraîche, cress, sesamzaad.