NAAM GERECHT	Tonijn met avocado, komkommer, soja en dragonmayonaise

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-1 st. verse tonijn (±300gr)
-1/2dl. mayonaise
-1/2 koffielepel dragon
-1 koffielepel koriander
-2 eetlepels sojasaus
-1 avocado
-20gr. verse kaas
-10gr. komkommer (fijngesneden)
-1 limoen
-1 ansjovisfilet
-fleur de sel
-zwarte peper
-<u>Voor de vinaigrette</u>
-2 eetlepels olijfolie
-4 druppels sesamolie
-6 blaadjes koriander
-1 eetlepel terrayaki (delicatessenwinkel)

FOTO:

BEREIDING: 1 uur + 3 uur marineren

-Snij de helft van de tonijn in balkjes. Laat de andere helft diepkoelen (dat betekent: ijskoud laten worden in de koelkast, maar niet diepvriezen) zodat u de vis achteraf makkelijk in fijne carpaccio kunt snijden.
-Laat de balkjes tonijn héél kort kleuren, marineer ze vervolgens een paar uur in de sojasaus met koriander.
-Schil de avocado en pureer hem met koriander en limoensap in de keukenmachine. Duw de avocadomousse daarna door een fijne zeef.
-Snij de diepgekoelde tonijn in carpaccio. Kruid met ‘fleur de sel’ en zwarte peper. Rol de plakjes mooi op. Werk af met een reepje ontzoute ansjovisfilet.
-Verdeel de fijngesneden komkommer over de borden, met een stukje gemarineerde tonijn en een quenelle van verse kaas erbij. Leg ook de rolletjes tonijn op de borden. Leg ertussenin een quenelle avocademousse met daarop eventueel een blaadje shiso (paars basilicum).
-Vermeng de mayonaise met de gehakte dragon en werk ten slotte het bord af met een sliertje dragonmayonaise.
-Maak de vinaigrette. Lepel ze over de carpaccio, of geef ze er apart bij.