

Gemarineerde Tonijn met Basilicum (Entree)

Amandel en Bloody Mary tomaatjes



Recepten

Gemarineerde Tonijn

Ingrediënten:

400 gram tonijn

Snij de ketting en eventueel wat vliezen van de tonijn af.

De schoongemaakte tonijn in blokken van 2 bij 2 centimeter snijden

100 gram mirin (Japanse rijstwijn)

100 gram honing

200 gram kikoman soya saus

150 gram aceto balsamico

Alles mengen en hierin de tonijn een uur marineren.

Pesto Soep

Ingrediënten:

250 gram amandelmelk

40 gram geblancheerde basilicumblaadjes

10 gram olijfolie

10 gram geraspte Parmezaanse

1/2 teen geblancheerde knoflook

Alles in de blender goed fijn draaien en op smaak brengen met peper, zout en citroensap. Zeef door een fijne zeef.

Amandelmelk

Ingrediënten:

300 gram hele witte amandelen

420 gram melk

420 gram water

18 gram suiker

12 gram zout

Amandelen blancheren en dan roosteren op 150 graden tot ze mooi goudgeel zijn. Hierna alles bij elkaar in een pan tegen het kookpunt en blenderen. Laat 45 minuten staan en zeef door een zeer fijne zeef.

Met dank aan:

Henk Savelberg | Restaurant Savelberg | www.restauranthotelsavelberg.nl



Recepten

Bloody Mary

Ingrediënten:

- 16 stuks kerstomaatjes*
- 20 gram wodka*
- 5 gram citroensap*
- 60 gram tomatensap*
- 2.5 gram selderij zout*
zwarte peper en tabasco

Plisseer de tomaatjes en pel deze. Steek ze in zodat de marinade kan intrekken. Meng met de marinade en laat 24 uur marineren.

Garnering

Ingrediënten:

- 1 bos rucola sla*
- 1 bos basilicum*
- 1 stuk Parmezaan om te schaven*

Alles in de blender goed fijn draaien en op smaak brengen met peper, zout en citroensap. Zeef door een fijne zeef.

Opmaak

Schep een lepel basilicumsoep in een diep bord of schaal, leg hierin de gemarineerde tonijn en tomaatjes. Garneer het bord af met basilicum, rucola en geschaafde Parmezaan.

Met dank aan:

Henk Savelberg | Restaurant Savelberg | www.restauranthotelsavelberg.nl