

# *Albacore tonijnfilet met krabsalade,*

*En een coulis van zeesla.*



*Recepten*

*Recept op basis van 2 personen!*

*1 dl Hojiblanca olijfolie (Valderrama)  
4 klauwen van Noordzeekrab (120 gr)  
200 gr Albacore tonijn  
2 eetl mayonaise van Picudo olijfolie (Valderrama)  
1 krop sla  
zuurdesembrood  
4 mini tomaatjes  
1 bakje Borage Cress (Koppert Cress)  
4 Pepquino (Koppert Cress)  
verse yogurt  
120 gr zeesla  
2 dl kippenbouillon  
4 eetl Sushi azijn  
1 dl Picudo olijfolie (Valderrama)*

Kook de zeesla 6 minuten in water; Spoel het koud en draai het daarna in de keukenmachine door met de kippenbouillon, de Picudo olijfolie (Valderrama) en de Sushi azijn; Passeer het door een bolzeef en zet het daarna koud weg; Kook de krab in een court bouillon in 5 à 6 minuten gaar; Ontklauw de gekookte krab. Kraak de krab m.b.v. een doek en een lepel, haal het krabvlees uit de schaal en kijk het krabvlees goed na op stukjes schaal; Breng het vlees op smaak met de zelf te maken mayonaise van Valderrama Picudo olijfolie (deze heeft een mooie botersmaak) en peper uit de molen; Schroei de Albacore tonijn aan de buitenzijde snel dicht in de hete Hojiblanca olijfolie (Valderrama); Trancheer de tonijn hierna in gelijkmatige plakken en voorzie deze van zout en peper; Plisseer de tomaatjes en gaar deze heel zachtjes in de Picudo olijfolie (Valderrama); Snijd hele dunne plakken van het zuurdesembrood, steek m.b.v. een 'stekertje' kleine rondjes uit, druk de rondjes plat tussen twee bakmatjes en gaar een klein beetje Picudo olijfolie er op in een oven van 160° Celsius.

*Presentatie:* Vul een kleine 'steker' met de krabmayonaise en druk het aan met een tonic stampertje; Bedruppel de plakjes tonijn met de Picudo olijfolie. (Valderrama); Maak de blaadjes kropsla aan met wat zout, peper en de Picudo olijfolie. (Valderrama); Dresseer de slablaadjes, het tomaatje, de brood crouton rondjes en de plakjes tonijn op het bord; Snijd de Pepquino's (kleine komkommertjes) van Koppert Cress in dunne plakjes en dresseer ze over het gerechtje; Maak de yogurt aan met een beetje peper en zout en spuit kleine 'dopjes' m.b.v. een spuitzakje.

*Dank aan: Roland Veldhuijzen | Restaurant Tante Koosje Loenen aan de Vecht | [www.tante-koosje.nl](http://www.tante-koosje.nl)*