

## 20230209\_1\_Amuse Van Tomaat Met Gemarineerde Tonijn en Knapperige Prei

**Kooktijd:** 60 min **Totale tijd:** 60 min **Porties:** 8 **Bron:** smulweb.nl



### INGREDIËNTEN

#### Ingrediënten:

- 200 gr zeer verse tonijn
- 2 cm verse gember, geraspt
- 2 el Japanse sojasaus
- 1 el limoensap
- 2 el balsamicoazijn
- 3 el olijfolie
- 4 rijpe tomaten
- 1 lente-uitje
- 1 el kappertjes
- 2 gedroogde tomaten op olie
- 1 kleine prei
- 2 el bloem
- 1 el sesamzaadjes

#### Benodigheden:

Uitsteekring van 2 à 3 cm

### BEREIDINGSWIJZE

#### Vorbereiding: 1 à 2 uur van tevoren

- Snij de tonijn in gelijke blokjes van 2 cm.
  - Meng voor de marinade de gember, sojasaus, limoensap, balsamico en 2 el olijfolie.
  - Schep de tonijnblokjes erdoor en laat afgedekt in de koelkast 1-2 uur marineren.
  - Ontvel de tomaten, snij ze in vieren, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.
  - Snij het lente-uitje, de kappertjes en gedroogde tomaatjes heel fijn en meng door de tomatenblokjes. Breng op smaak met zout, peper en 1 el olijfolie.
- Zet tot gebruik afgedekt weg.

#### Bereiding:

- Verhit frituurolie tot 170 graden.
- Snij de prei in zo dun mogelijke reepjes van 5 cm.
- Meng de bloem door de preireepjes in een zeef en schud de overtollige boek er af.
- Frituur de preireepjes lichtbruin, houd ze met een schuimspaan steeds in beweging tijdens het frituren.
- Laat de prei op keukenpapier uitlekken
- Schep de tomatentartaar met behulp van de uitsteekring op het midden van bordjes
- Neem de tonijnblokjes uit de marinade, bestrooi ze licht met sesamzaad en verdeel over de tomatentartaartjes.
- Garneer elke amuse met een plukje gefrituurde prei.