

"Praline" van gemarineerde tonijn **met garnaltjes, notensla en kerriemayonaise**

Ingrediënten:

300 gr. verse tonijnfilet
4 eetlepels marinade:
2 el sojasaus
2 el olijfolie
1 el bruine basterdsuiker
1 geperste teen knoflook
scheutje citroensap
1 sjalotje
10 gr. boter
kerriepoeder
2 eidooiers
1 el witte wijnazijn
3 dl arachide-olie
150 gr garnaltjes
100 gr notensla oftewel rucola
4 el kruidendressing



Bereiden:

Snijd de tonijn in vierkante plakken van ½ cm dikte en marineer ze gedurende 2 uur in de marinade.

Hak het sjalotje fijn

Fruit het sjalotje in de boter glazig (1 minuut)

Roer de kerriepoeder erdoor en nog 1 op laag vuur meebakken, zodat de kerriepoeder door de boter wordt opgenomen.

Afblussen met een scheutje cognac. Laten afkoelen.

Meng in de keukenmachine de eidooiers met de witte wijnazijn. Laat dit even draaien. Voeg het sjalot-kerriemengsel toe. Voeg de olie toe: eerst druppelsgewijs en

vervolgens als de mayonaise “ pakt” (mooi bindt) straalsgewijs, tot een gladde mayonaise is verkregen.

Meng de garnalen met 1 eetlepel kerriemayonaise. (gebruik de rest voor iets anders)

Leg de plakken tonijn op stukjes plasticfolie.

Verdeel de garnalen erover en bind het plasticfolie bijeen zodat er een bolletje ontstaat.

Maak de notensla aan met de kruidendressing.

Opmaak:

Leg de notensla in het midden van 4 grote borden

Leg in het midden van de sla de tonijn “praline”

Teken met wat kerriemayonaise een mooi patroon om de salade.