

Krokante tonijnhapjes



Ingrediënten

Voor 24 stuks:

Wasabiroom:

- 60 ml slagroom
- 2 el Zure room
- 1 el wasabipoeder
- el citroensap
- 1 el rijstazijn
- tl Suiker

Algemeen:

- 12 ronde deegvellen gow gee
- 500 gr tonijn
- 80 gr sesamzaadjes
- 1 frituurolie

Salade:

- 125 gr waterkers
- 1 zoete komkommer
- 3 radijsjes
- 1 tl Verse geraspte gember
- 3 tl rijstazijn
- 1 el sesamolie
- 1 el arachideolie

Bereiding

Klop de slagroom voor de wasabiroom stijf, maar nog vloeibaar en roer er de zure room, wasabipoeder, citroensap, rijstazijn en suiker door. Breng alles op smaak met zout en peper, zet het geheel minimaal 30 min in de koelkast.

Snijd elk deegplakje doormidden.
Vul een steelpan voor een derde met olie en verwarm tot 180°
De olie is heet genoeg als een stukje brood in 15 sec goudbruin wordt.
Frituur de halve maantjes krokant, circa 30 seconden voor elke kant.
Laat uitlekken op keukenpapier.

Snijd de tonijn in repen van 4 cm, bestrijk ze met olie en breng op smaak met peper en zout, wentel ze daarna door de sesamzaadjes.
Zet in de koelkast.

Verdeel de waterkers in takjes.
Schaaf de komkommer met een dunschiller in dunne reepjes.
Snijd de radijs in dunne plakjes.
Meng komkommer, radijs en waterkers en zet het geheel opzij.
Meng gember, rijstazijn, sesam- en arachideolie in een kom en breng dit mengsel op smaak met peper en zout.

Verhit 1 el olie in een pan en schroei de tonijn aan beide kanten dicht.
De sesamzaadjes moeten goudbruin zijn, de tonijn nog mooi rozig.
Snij alles in kleine plakjes.

Roer het gembermengsel vlak voor serveren door het salademengsel, schep hiervan een beetje op de halve maantjes, daarop een stuk tonijn en wat wasabiroom.
Serveer alles op kamertemperatuur !

Recept uit : The essential fingerfood cookbook