

Ventreche van tonijn met wakameschuim



Ingrediënten

Voor het wakameschuim:

- 300 g wakame
- 200 g Water
- 100 g zonnebloemolie
- 5 % ProEspuma Caliente

Voor de tonijn:

- 200 g tonijnbuik
- pezo
- olijfolie
- 60 g gezouten pindas
- 1 rode puntpaprika
- fleur de sel
- enkele korianderblaadjes en/of cress

Bereiding

Voor het wakameschuim:

1. Mix de wakame gedurende 15 min in een blender met het water op volle kracht en emulgeer het langzaam met de olie. Als het mengsel te dik is, kan je water toevoegen tot je de gewenste textuur hebt bereikt. Filter goed met een fijnmazige zeef.
2. Voeg de Proespuma Caliente toe en meng alles goed. Breng het mengsel op een temperatuur van 65° C in een waterbad. Deze stap kan volgens mij achterwege gelaten worden.
3. Doe alles in de sifon en laad deze met een patroon.

Voor de tonijn:

1. Snijd de vis in stukken van 2 cm breed en ongeveer 10 cm lang. Prik ze in de lengte op houten spiesen en kruid af met zout en peper.
2. Bak de spiesjes 1 min aan elke kant in een pan met een scheutje olijfolie.

Voor de garnering:

1. Rooster de pinda's lichtjes en hak ze grof.
2. Snijd de puntpaprika in dunne ringen. Verwijder de zaadjes.

Afwerking:

1. Leg de tonijnspiesjes op een bord of plankje en strooi er een snufje fleur de sel over.
2. Spuit er wat wakameschuim bij, bestrooi het geheel met gehakte pinda's en garneer met wat fijngehakte koriander of cress.
3. Werk af met dunne ringen puntpaprika.