

# Bicolor van asperges met op lage temperatuur gegaard eitje en tataki van tonijn en zalm



## Ingrediënten

voor 1 pers:

- 2 st witte asperges
- 2 st asperge (groene)
- 20 g zalmhaas
- 20 g tonijn, rauw
- sesamzaadjes zwart
- 2 elp olijfolie
- wasabipasta
- 1 elp mayonaise
- 3 g crumble van verse kruiden
- red mustard koppert cress

:

:

## Bereiding

### BEREIDING

- Paneer de zalm en de tonijn met licht gezouten mengsel van zwarte sesamzaadjes en zout. Verwarm de olijf olie een hete koekenpan. Bak hier snel de stukken zalm en tonijn langs alle zijdes zonder de kern te verwarmen. Haal ze de pan en dep ze op keukenpapier. Laat de ze in de koelkast een nacht doorkoelen. Snij de zalm en tonijn in plakken.
- Schil de witte asperges en verwijder de achterkanten. Doe de asperges in koud gezouten water en

breng aan de kook. Prik in de achterkant van een asperge om te controleren of de groenten gaar zijn, giet ze af, laat ze afkoelen in koud water en hou ze apart.

- Doe de groene asperges, nadat je de achterkanten hebt verwijderd, in kokend gezouten water gedurende 5 à 6 minuten. Prik in de achterkant van een asperge om na te gaan of de groenten gaar zijn, giet ze af, laat ze afkoelen in koud water en hou ze apart.
- Op lage temperatuur gegaard eitje: laat het ei garen bij 63°C gedurende 60-70 min. Breek de schaal open en verwijder het eiwit met kruid met peper en zout.
- Meng wasabi onder de mayonaise
- Snij de aspergepunten af en snij de rest van de groente in fijne ringetjes. Snij de tataki van zalm en tonijn in fijne sneetjes.

Afwerking:

- Leg 2 witte en 2 groene aspergepunten op het bord en leg de dooier erbij. Besprenkel met wat olijfolie en strooi er wat crumble van verse kruiden over. Doe enkele dotjes wasabi mayonaise op het bord. Verspreid de aspergeringetjes erover en leg de tatakisneetjes van tonijn en zalm er in een waaier omheen. Werk af met een red mustard cress, fleur de sel en vers gemalen zwarte peper.

Bron: Chefmagazine.be (aangepast recept: duo van asperges met hollandaisesaus en tataki van zalm en tonijn)