

## Tonijntartaar met avocado, granny smith en wasabi mayonaise

### **Ingrediënten:** 8 personen:

2 avocado's  
1 limoen  
peper, zout  
verse koriander  
bieslook  
1 tl sojasaus,  
1 stuk verse tonijn van ca 500 gram.  
1 theelepel sinaasappelrasp  
1 theelepels licht gebruneerde kokos  
1 theelepels gebruneerd sesamzaad  
1 Granny Smith appel  
2 eetlepels mayonaise  
2 theelepel wasabi  
(of minder als je het liever niet te scherp hebt)  
slagroom naar behoefte  
20 gr. foie gras in dunne plakjes of krullen



### **Bereiding**

- Meng de mayonaise met de wasabi,
- Leng aan met ween beetje ongeslagen room tot een lopende saus. Haal het vruchtvlees uit de avocado's,
- Plet met een vork, besprenkel met een beetje limoensap, breng op smaak met sojasaus, peper en zout en fijngehakte koriander en bieslook.
- Doe de pitten terug bij de avocado (dit voorkomt verkleuring) en dek af.
- Hak met een scherp mes de tonijn tot een tartaar, besprenkel met een beetje limoensap en olijfolie.
- Breng op smaak met sinaasappelrasp, gebruneerde kokos, gebruneerd sesamzaad en een beetje peper en zout.
- Snijd de appels in dunne plakjes en steek die vervolgens uit met een steker (doorsnede 3 cm.)

### **Presentatie**

- Verdeel de avocado met behulp van een metalen ring (doorsnede 3 cm.) over 8 borden en schik hierop de tartaar.
- Verdeel er een beetje wasabimayonaise over
- Leg er vervolgens een dun plakje appel op en werk af met foie gras, 1 takje koriander en 1 sprietje bieslook.
- Strooi een snufje fleur de sel op de ganzenlever.