

SICILIË

Tonijntartaar met geplette doperwten (voorgerecht 4 pers.)

Ingrediënten

- 1/2 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el sojasaus
- 1 een snuf fijne kristalsuiker
- 2 el olijfolie **Jaén**
- 1 tl **balsamico 4 jaar**
- 2 tl fijngeraspte citroenschil fijngehakt
- 250 gr superverse tonijn in blokjes vn 2 cm
- 150 gr zachte geitenkaas

Doperwtensalade

- 20 gr diepvriesdoperwten
- 60 ml olijfolie **Sicilië**
- 1 el citroensap
- 1 sjalot fijngehakt
- 1 el muntblaadjes

Bereiding

Roer de knoflook met de sojasaus, suiker, olijfolie, balsamico en citroenrasp in een schaal door elkaar tot de suiker is opgelost. Leg de blokjes tonijn in de saus, schep alles door elkaar en laat 15 min. in de koelkast marineren. Doe intussen voor de salade het grootste deel van de erwten in een vijzel en plet ze licht. Bewaar wat hele erwten voor de garnering. Voeg olie, citroensap, sjalot, gehakte munt, zout en versgemalen zwarte peper toe. Schep alles luchtig door elkaar. Haal de tonijn uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen. Schep de tonijn uit de marinade.

Verdeel de geitenkaas en de salade over de borden en schik daarna de blokjes tonijn erover. Garneer met de doperwten, extra munt en mosterdcreme. Smakelijk eten!