



Tonijn-komkommer-nori rolletjes met sesam



Voorgerecht



30 min.



4



INGREDIENTEN:

- 4 nori (zeewier) vellen
- 2 komkommers
- 2 dl Green Cucumber Vinegar BELBERRY
- 400 gr verse tonijnfilet in balkjes
- Geroosterde sesamzaadjes

Voor vinaigrette:

- 1 dl sojasaus
- 5 cl geroosterde sesamolie
- 1 dl Green Cucumber Vinegar BELBERRY

BEREIDING:

- Snij de komkommers overlans in fijne plakken met een mandoline of met dunschiller tot aan de zaadlijsten.
- Schik de komkommerlappen in het komkommer azijn en laat 10 min marinieren.
- Schik het nori blad op de sushimat en schik daarop de gemarineerde en uitgelekte komkommer met daarop de balkjes tonijn. Rol strak aan zoals sushi en laat even rusten in de koeling.
- Meng de ingrediënten voor de saus.

PRESENTATIE:

- Snij gelijke rolletjes en schik deze met de overgebleven komkommer. Werk af met de vinaigrette en wat geroosterde sesam.