

Tonijntartaar in nori-vel met champagne dressing

Aantal personen: 5

175 gram tonijnfilet
2 sjalotjes (fijnggehakt)
Kwart bosje bieslook fijngesneden
 $\frac{1}{2}$ courgette zeer fijngesneden
1 eetlepel kappertjes fijngehakt
5 vellen nori
Zout en peper
Enkel druppeltje balsamicoazijn
250 gram gemengde sla

Voor de dressing:

100 milliliter brut mousserende wijn
100 milliliter groentebouillon
1 eetlepel citroenolie
Peper en zout

Hak de tonijn tot tartaar. Meng de tonijn in een kom met de fijngesneden sjalot en bieslook en voeg fijngehakte kappertjes naar smaak toe. Breng op smaak met zout en peper.

Schep de tonijn massa in een spuitzak zonder spuitmondje.

Leg de nori-vellen op een plank en bestrijk ze met water. Spuit de tonijn massa net iets onder het midden van elk nori-vel. Rol de nori-vellen in de koelkast afgedekt met folie.

Was de slasoorten, droog ze goed en bewaar deze ook in de koelkast.

Meng de wijn met de bouillon. Voeg er, met een garde kloppend, druppelsgewijs de citroenolie aan toe tot een mooie geëmulgeerde massa. Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de sla over het midden van de borden. Snij de tartaar rollen in gelijke stukken en verdeel deze over de salade.

Sprenkel de dressing over de sla en tartaar.