

VITELLO TONNATO VAN TONIJN & KALFSHAAS

met gegrilde coquille, kwartelei & sesamkletskep

INGREDIËNTEN (10 personen):

Tonijntartaar

500 g verse tonijn
1 L water
40 g **MAGGI Vloeibare
Geconcentreerde Visfond**
-- blanke mayonaise

Sesamtonijn

400 g verse tonijn
-- sesamzaad

Kalfstartaar

400 g verse kalfshaas
25 st kappertjes
30 g **MAGGI Vloeibare
Geconcentreerde Kalfsfond**
-- wasabimayonaise
-- Worcestersaus
-- fijne mosterd

Sesamkletskep

250 g boter
120 g wit/zwart sesamzaad
1/2 dl jus d'orange
200 g poedersuiker
60 g bloem

Garnering

10 st coquille
10 st kwartelei (gekookt)

BEREIDING:

Vitello Tonnato

Breng het water aan de kook en voeg de visfond toe. Pocheer hier de 500 gram verse tonijn in. Snijd of maal de gekookte tonijn fijn en roer de blanke mayonaise er doorheen. Breng op smaak met peper en zout.

Sesamtonijn

Rol de overige 400 gram verse tonijn door het sesamzaad en bak deze kort aan in een koekenpan.

Kalfstartaar

Snijd of maal de kalfshaas fijn. Meng de gesneden kappertjes, mosterd en worcestersaus door de kalfshaas. Breng de tartaar op smaak met kalfsfond.

Sesamkletskep

Smelt de boter op laag vuur. Meng de overige ingrediënten door de boter tot een beslag. Smeer het beslag dun uit op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak deze 'koek' 5 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven.

Garnering

Gril de coquilles. Kook de kwarteleitjes, pel ze en snijd ze doormidden.

