

Gegrilde asperges met tonijn en gamba

Datum:	15-05-2024
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Alle leden Biétgaar
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 16 AA asperges
- 8 grote gamba's
- 300 g tonijn
- scheut ketjap
- 2 tenen knoflook
- diverse radijssoorten
- 60 g azijn
- 60 g honing
- 2 theel. harissa
- 2 eetl. yoghurt
- 2 eetl. crème fraîche
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 100 g panko
- diverse soorten kruiden en eetbare bloemen

Bereidingswijze:

Schil de asperges, kook ze beetgaar en laat ze vervolgens afkoelen in het kookvocht.

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.

Marineer de tonijn op oosterse wijze met de ketjap en de gesnipperde knoflookteen en gril rondom aan. Koel direct terug.

Was de radijs en snij deze in dunne plakjes, meng de azijn en de honing en marineer hierin de radijsjes.

Meng de harissa, de yoghurt en de crème fraÎche tot een sausje en breng op smaak met peper en zout.

Gril de asperges kort in een hete grillpan. Leg vervolgens op het bord. Paneer de gamba's in bloem, daarna in het ei en daarna in de panko. Frituur de gamba's op 170 graden Celsius goudbruin en krokant. Leg op de asperges. Snij de tonijn in plakken en leg tegen de gamba aan.

Vul de harissa saus af in een klein spuitzakje en spuit puntjes op het bord.

Werk het gerecht af met de diverse soorten radijs, kruiden en eetbare bloemen.