



Voorgerecht

Albacore tonijn met ingelegde uitjes en bieslook

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
143532	Rode Tonijnfilet Saku, SmitVis	30 gr
486955	Tonijnsalade Toscaans, SmitVis	25 gr
49738	Cherry tomatoes, sweet 'n sour, garlic parsley, Bresc	20 gr
302910	Zwarte olijven zonder pit, Grand Gérard	10 gr
176114	Ingelegde rode ui, The Veggie Company	7 gr
147072	Kappertjes, Grand Gérard	5 gr
455276	Rucola slamelange	3 gr
56530	Culinaire, limoen koriander, O'life	10 ml
173254	Bieslook olie, Dinnerland	5 gr

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Laat de Albacore tonijn rustig ontdooien in de koeling.

Bereiding

- Snijd de Albacore tonijn in gelijkmatige blokjes.
- Smeer een lepel tonijnsalade uit op het midden van een bord.
- Verdeel de tomaatjes, olijf, ui en rucola over het gerecht.
- Zet enkele puntjes limoen - koriander culinaire.
- Garneer het gerecht af met druppels bieslook olie.

Geschikt voor takeaway: 

Adviesprijs: € 16,00
Brutomarge*: 70 %

Mise-en-place: geen
(excl. ontdooitijd)
Bereidingstijd: 2 minuten

Wijnsuggestie:
Seeblick Cuvee Weiss
Art.nr. 169847

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.