

Coquille carpaccio met Ponzu



Voor: 2 personen

6 grote coquilles, schoongemaakt in dunne ronde plakken gesneden
1 el ponzu, deze koop je in een Aziatische winkel of maak deze zelf.
1 el citroensap
1/4 tl geroosterde sesamolie
1 el groen van een bosui, fijngesneden voor de garnering
zwarte sesamzaadjes voor garnering
50 gram fijngesneden komkommer
wat vers gemalen zwarte peper

Bereiding

Om de komkommers in kleine vierkantjes te krijgen, snijd ze eerst in dunne linten dan snijd je repen en vervolgens in mooie kleine blokjes. Plaats ze in een kom met de ponzu saus, citroensap, zwarte peper en sesamolie. Meng goed en zet opzij

Snijd de coquilles in dunne rondjes. Ik krijg meestal 4-5 mooie rondjes uit 1 coquille. Leg ze in een cirkel in het midden van een bord. Verdeel dan gelijkmatig de helft van de komkommers en de saus op elk bord. Bestrooi met zwarte sesamzaadjes en decoreer de bosui er bovenop. Serveer direct, als je te lang wacht gaan de coquilles garen door de zuren van de dressing.

Ponzu Saus

2 eetlepels per bord voor 6 personen

70 ml soja saus

40 ml mirin fu

10 ml sake (optioneel)

10 ml rijstwijnazijn

citroensap van 1/4 limoen., gebruik alleen het groen van de limoen!

60 ml limoensap

1/4 tl grapefruitsap

10-15 ml grapefruitsap (check hoe zuur het is)

wat versgemalen peper, let op, géén zout.

1/2 tl geroosterde sesamolie

1 eetlepel Bonito flakes, dit is gedroogde tonijn, niet noodzakelijk maar o zo lekker! Roer alles goed door.

Wijntip:



Diznókó Tokaji Inspiration Dry Furmint 2020