

## Tonijn met komkommer

Dit recept is van Jacob Krabbé (zoon van Jeroen Krabbé), die dit mooie tonijngerechtje maakte in een uitzending van Over de Kook in 2010. Superlekker, maar wel heel belangrijk dat de saus goed op smaak wordt gemaakt en uiteraard dat de tonijn supervers is!

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	20 minuten

---

Dit recept is van Jacob Krabbé (zoon van Jeroen Krabbé), die dit mooie tonijngerechtje maakte in een uitzending van Over de Kook in 2010. Superlekker, maar wel heel belangrijk dat de saus goed op smaak wordt gemaakt en uiteraard dat de tonijn supervers is!

### Bereidwijze

1. Meng de tamarinde pasta met warm water in de verhouding van 1 op 4 en haal door een zeef. Of gebruik kant en klaar tamarinde water.
2. Snijd de chilipeper fijn, rasp de sereh en pers de gember uit. Voeg dit samen met de suiker, sesamolie, vissaus en kaffir limeleaves toe aan het tamarinde water en roer dit goed door.
3. Hak de pinda's klein en snijd de koriander en de munt fijn.
4. Schil de komkommer en snijd in plakken van ongeveer 0,3 cm dik.
5. Bak de tonijn even heel kort aan op beide kanten voor ongeveer 45/50 seconden en maak op smaak met zout en peper.
6. Snijd de tonijn in rechthoekjes van ongeveer 10 gram per stuk en zet elk plakje op een komkommer schijfje.
7. Giet wat saus eroverheen, garneer met wat van de pinda's en eindig met de gesneden kruiden.
8. Serveer meteen!

### Ingrediënten

- 45 ml limoensap
- 1/2 el vers geraspte gember
- 1/2 chili peper
- 1/2 el kaffir limeleaves
- 1/2 eetlepel geraspt citroengras (sereh)
- 1 komkommer
- 1/4 bosje koriander
- 1/4 bosje munt
- 1/2 el vissaus
- 180 gram tonijn filet
- 1/2 el suiker
- 30 ml tamarinde water
- 1,5 eetlepel sesam olie
- 45 gram pinda's
- 1 theelepel zout

### accessoires