

## Tonijn met basilicum marinade en pasta met tomaten-citroensaus

Chique gerecht, maar makkelijk te maken!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	30 minuten

---

Chique gerecht, maar makkelijk te maken!

Bereidwijze

1. Snijd de basilicum in kleine stukjes en doe deze in de vijzel. Voeg een flinke scheut olijfolie toe (100 ml) en knijp de halve citroen erboven uit.
2. Voeg een klein snufje zout toe en stamp en roer dit goed fijn in de vijzel.
3. Smeer de tonijn hiermee in.
4. Leg de tonijn op een gloeiend hete grill voor zo'n 60 seconden per kant - serveer direct. (als je de tonijn met onderstaande pasta serveert, gril de tonijn dan op het allerlaatste moment!)
5. Doe het blik San Marzano tomaten in een schaal. Voeg citroensap, een scheut knoflookolie, de honingtomaatjes en een snuf zout toe.
6. Kook de pasta volgens de aangegeven bereidingswijze.
7. Doe de tomatensaus even in een pannetje en verwarm dit.
8. Als de pasta klaar is, giet deze af en doe terug in de pan. Voeg de tomatensaus toe en roer dit even door.
9. Schep dit in een bord. Leg de gegrilde tonijn erbovenop en serveer direct.

TIP Je kunt de tonijn ook serveren met een lekkere salade en wat zuurdesembrood.

Ingrediënten

- 2 tonijnsteaks
- 2 handjesvol verse basilicum
- 1/2 citroen
- Olijfolie
- Falksalt
- 200 gram pasta
- 1 blik San Marzano tomaten
- 1/2 citroen
- Knoflookolie
- Handjevol basilicumbladeren
- Handjevol honingtomaatjes

accessoires

- Grilplaat of grilpan
- Vijzel