

Tonijn met gekarameliseerde uien en meloen



Ingrediënten voor twee personen

1 eetlepel olijfolie
een tiental kleine uitjes (afhankelijk van de grootte 10 – 20)
zoete meloen
1 eetlepel ciderazijn
2 stukken tonijn (1 tot 1,5 ons)

gemalen gember (djinten)

Voor de vinaigrette

1 eetlepel verse peterselie
handvol kleine augurken
1 eetlepels olijfolie (extra virgine)

Bereiden

Maak de vinaigrette door de peterselie samen met de olie en de augurkjes te pureren staafmixer. Eventueel wat water toevoegen om er 'saus' van te maken.

Lekker over de tonijn is een beetje olie met daarin fijn gestampte rode peperkorrels (stamper met vijzel).

Over voorverwarmen op 180 graden. Uitjes in kleine bakplaat in olie even goed rondscheppen en 15 tot 20 minuten in de oven bakken toe ze zacht en goudbruin zijn. Lengte is erg afhankelijk van grootte uien dus let goed op. Haal uit de meloen 15 tot 20 kleine bolletjes (er zijn een soort kleine ijslepeltjes in de handel maar met een klein lepeltje kan het ook). Voeg ze bij de uien en schudt ze door elkaar tot ze goed heet zijn. Voeg een scheutje ciderazijn en wat zout en peper toe. Van het vuur halen. Strooi wat zout en een beetje gemberpoeder over de stukken tonijn. Het bakken van tonijn is een 'vak apart'. Het hangt van de dikte van de tonijn af, het type pan (dikte bodem), de hoogte van het vuur etc. Eigenlijk is tonijn het lekkerst wanneer je de vis zo kort mogelijk aan beide kanten dicht schroeit en direct opdient. Doe het op gevoel maar ga ervan uit dat het snel te lang duurt waardoor de tonijn niet meer rosé is.

Serveer de tonijn op de borden met daarnaast de uien met meloen en wat vinaigrette. Bestrijk de tonijn nog met wat rode peperolie. Succes verzekerd.





www.eetsnob.nl