



Tartaar van makreel à la Le Garage

- Yuri Roos (Le Garage Amsterdam) -



INGREDIENTEN (4 personen)

Voor makreeltartaar

2 hele makrelen of
4 makreelfilets zonder vel

Gele curry saus

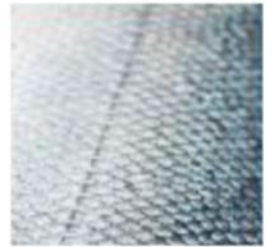
2 st gember
2 st prei
2 st ui
2 st rode peper
5 st sereh
2 st laos
12 gr gele curry pasta
200 ml appelsap
1 l kipfond
1 l kokosmelk

Korianderolie

3 bossen koriander
1 l neutrale olie

Basilicum crème

740 gr basilicum olie
225 gr eiwit
15 gr sushi azijn
1 snuf zout



ATL Seafood BV

A Postbus 411 1970 AK IJmuiden
T (0255) 525 536
F (0255) 516 606

E info@atlseafood.nl
I www.atlseafood.nl



Volg ons op twitter (@atlseafood) en Facebook (facebook.com/atlseafood)



BEREIDINGSWIJZE

Makreeltartaar

Maak de makreel rauw aan met limoen zest en sap, gele curry saus, basilicum crème, koriander olie. Rol deze daarna in zoet zure rettich.

Koriander olie

Blancheer de koriander en koel dit vervolgens af met ijswater. Knijp de koriander zo droog mogelijk uit. Snij vervolgens de koriander iets fijner. Voeg de olie toe en draai het geheel in de thermomix zonder temperatuur net zo lang tot de olie en koriander gaan schiften. Laat de massa in een doek twee dagen uitleggen. Vacumeer de massa vervolgens en vries deze in.

Gele curry saus

Stoof de gember, prei, ui, rode peper en Laos droog. Zet daarna de gele curry pasta aan. Voeg als laatst de appelsap, kip fond en kokosmelk toe en laat dit trekken.

Basilicum crème

Meng het eiwit, sushi azijn en een snufje zout in een klein hoedje. Voeg daarna druppelsgewijs de basilicum olie toe en blijf met de staafmixer de massa mengen. Beng de massa op smaak. Debarrasseer vervolgens de massa in een spuitzak.



ATL Seafood BV

A Postbus 411 1970 AK IJmuiden

T (0255) 525 536

F (0255) 516 606

E Info@atlseafood.nl

I www.atlseafood.nl



Volg ons op [twitter \(@atlseafood\)](https://twitter.com/atlseafood) en [Facebook \(facebook.com/atlseafood\)](https://facebook.com/atlseafood)