



Tonijnfilet met basilicumolie en tapenade

Ingrediënten: (10 personen)
10 tonijnfilets van 180 gram (liefst dikke filets)
250 gram Olijven zwart
80 gram Zongedroogde tomaat
1 bosje basilicum
50 gram oude kaas (peccorino)
knoflook
1 teen knoflook
zeezout
peper
olijfolie



bereiding:

Tapenade

Doe de knoflook in de foodprocessor en maal dit fijn met 2 eetlepels olie. Voeg de zontomaat en de in kleine stukjes gesneden kaas toe en maal dit opnieuw fijn.

Voeg de zwarte olijven en de basilicum toe en hak dit niet te fijn.

Maak de tapenade op smaak met peper en smeerbaar met wat olijfolie.

Basislicumolie

Zet een pan op en breng water aan de kook.

zet hiernaast een pan met koud water (zo koud mogelijk).

Pluk de blaadjes basilicum van de steeltjes en blancheer deze heel kort in het kokende water (30 seconden). Schep de basilicum direct over in het koude water om dit zo snel mogelijk te koelen.

Laat de basilicum uitlekken en knijp dit zo droog mogelijk.

Doe de blaadjes samen met wat olijfolie in een maatbeker en draai dit mengsel glad met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Tonijnfilet

Verhit de grillpan en doe er een klein beetje olijfolie in.

Verhit de oven voor op 180 graden Celsius.

Grill de filets heel kort aan twee kanten en draai de filets een kwartslag zodat er een "grill" ruitje op de filets ontstaat.

Haal de filets uit de pan en leg deze op een bakplaat met bakpapier.

Snijdt de filets met een scherp mes voorzichtig door.

Besmeer de onderste helft met een eetlepel tapenade.

Leg de bovenste helft er weer op.

Plaats de vis in de oven om eventueel door te garen en heet te worden. (ongeveer 8 minuten).