



Gegrilde tonijn met frambozen en Pom'Pin van Lutosa

Ingrediënten (voor 2 personen)

- § 400 g Pom'Pin van Lutosa
- § 360 g verse tonijnfilet
- § 2 dl Vinhos Verdes (Portugese witte wijn)
- § 2 sjalotten
- § 1 eetlepel frambozenazijn
- § 1 eetlepel honing
- § snuifje peper en zout
- § 1 eetlepel maïsmeel
- § 1 klontje boter
- § lekje olijfolie
- § 150 g verse frambozen
- § 1 limoen
- § 2 blaadjes verse basilicum

Bereiding

- Bereiding van de saus: de sjalotten pellen en fijn snipperen. Samen met de witte wijn, frambozenazijn en de kruiden voor de helft laten inkoken. Binden met het maïsmeel, honing toevoegen en afwerken met het klontje boter.
- De tonijn in 2 gelijke moten verdelen, met okie bestrijken en op een hete grill plaatsen. Langs beide zijden van ruitjesmotief voorzien.
- Bak de Pom'Pin zoals aangegeven op de verpakking.
- De borden van een sausspiegel voorzien, hierop de gegrilde tonijn plaatsen en garneren met de verse frambozen, basilicumblaadjes en in siroop gekookte limoenpelletjes.
- De Pom'Pin erbij serveren.

Tip: als er geen verse frambozen te verkrijgen zijn, kunnen rode bessen of in bandjes gesneden mango deze goed vervangen.

Wijntip: serveer de overgebleven "Vinhos Verdes" bij dit zomerse gerecht.

