

20-6-2018

Kookavond

Cannelloni van zeebaars met groene papaja en zalmeitjes

Nodig:

- 300 gr rauwe zeebaars (in 4 dunne plakken gesneden)
- Vinaigrette: 20 ml druivenpitolie, 10 ml olijfolie, 10 ml sojasaus, 5 ml sushi-azijn, peper.
- Cannelloni: 1 el sesamzaadjes, 1 komkommer, peper en zout, citroensap, 1 el koriander (fijngesneden), ½ el munt (fijngesneden), 2 shisoblaadjes, 16 dun gesneden plakjes groene papaja.
- Afwerking: 2 limoenen, enkele takjes en bloesems roomse kervel en blaadjes koriander, 1 el zalmeitjes.

Zo maak je het:

- Vinaigrette: meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en breng op smaak met peper.
- Cannelloni: rooster de sesamzaadjes in een pan met antikleeflaag in een beetje olijfolie.
- Schil en snijd de komkommer in lange dunne banen.
- Kruid de zeebaars met peper en zout, besprenkel de 4 plakken met doorgeroerde vinaigrette en verfris met wat extra citroensap. Strooi er de koriander en de munt over en leg er doormidden gesneden shisoblad op.
- Rol de plakken op in plasticfolie tot 4 rolletjes en laat een paar uur opstijven in de ijskast.
- Verwijder het plastic en rol de zeebaarsrol in de dun gesneden komkommerbanen.
- Leg daarop de groene papajaschijven.
- Werk af met limoensap, de kruiden en eet als fingerfood bij een aperitief op een zomerse dag.