

Ingrediëntenlijst

Recept Tataki

Een recept door de chef van Buurten in de Gaard met ingrediënten van de lokale winkeliers

* **Beef Tataki**

160 gr diamanthaas

Lekker van Vleeschmeester

Harry van Schaik



* **Zalm Tataki**

160 gr zalm

Vers bij Vishandel R. v.d. Mheen



* **Vega Tataki**

120 gr burrata

6 cherrytomaatjes

Haal je bij de Alexanderhoeve

* **Wasabiyoghurt**

2 mespuntjes wasabipasta

4 el Griekse yoghurt

Peper

Zout

Citroenrasp

Haal je bij de Albert Heijn



* **Garnituur**

1 komkommer

1 bospeen

2 takjes basilicum

Lekker en 100% biologisch bij Ekoplaza

* **2 st. zadenbrood**

Vers bij Bakkerij Neplenbroek

Olie



* **2 st. sesamstengel**

Haal je bij de Albert Heijn

Dressing

2 el rode wijnazijn

4 el olijfolie

2 tenen knoflook

2 tl rietsuiker of maple syrup

2 tl venkelzaad

Naar smaak

Zeezoutvlokken

Zwarte peper

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN



winkelcentrum
DE GAARD



WinkelcentrumDeGaard

Bereidingswijze

Recept Tataki

Een recept door de chef van Buurten in de Gaard met ingrediënten van de lokale winkeliers

Beef Tataki

- Zet de koekenpan hoog op het vuur met olie. Als de pan heet is bak je de diamanthaas kort rondom. Zorg ervoor dat het lang genoeg is zodat het vlees wel kleurt.
- Wanneer deze rondom gebakken is, direct terugkoelen in de koelkast.

Zalm Tataki

- Zet de koekenpan hoog op het vuur met olie. Als de pan heet is bak je de zalm kort rondom. Zorg ervoor dat de zalm niet te lang wordt gebakken, maar wel een kleurtje krijgt.
- Wanneer deze rondom gebakken is, direct terugkoelen in de koelkast.

Vega Tataki

- Haal de burrata uit de verpakking en doe het in een bakje.
- Strooi hier wat peper en zout op naar eigen smaak.
- Maak de cherrytomaatjes op smaak met peper en zout.

Wasabiyoghurt

- Doe de wasabipasta in een bakje en roer een beetje los met een lepel.
- Voeg langzaam de yoghurt toe.
- Maak dit op smaak met peper, zout en citroenrasp.

Garnituur

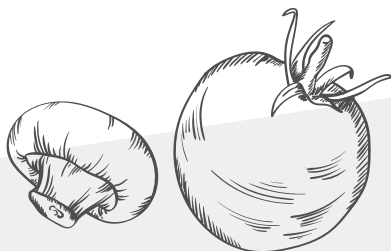
- Maak met behulp van een meloenlepel balletjes van de komkommer of schil met de dunschiller linten van de komkommer.
- Verwarm de oven voor op 160°C, snij het zadenbrood in plakjes en besprenkel met olie. Maak het brood op smaak met peper en zout.
- Bak de plakjes brood af voor ongeveer 5 à 8 minuten.
- Of gebruik de sesamstengels.
- Pluk de topjes van de basilicum.

Dressing

- Meng alle ingrediënten in een bakje met een lepel.
- Breng op smaak met peper en zout.

Maak het gerecht nu mooi op op twee borden. Benieuwd hoe de chef van Buurten in de Gaard dat doet? **Bekijk de video waarin hij het recept bereid** op de website en social media van Winkelcentrum De Gaard!

BEREIDINGSWIJZE



Deel jouw resultaat op de social media van Winkelcentrum De Gaard of met #winkelcentrumdegaard



WinkelcentrumDeGaard