



GEGRILDE WATERMELOEN CANNELLONI MET GEZOUTEN WITTE TONIJN, VERSE KAAS EN AVOCADO

(4 PERSONEN)



Ingrediënten:

½ watermelon - 80 g verse geitenkaas - 1 eetlepel culinaire room - 100 g gezouten witte tonijn - 60 g quinoa - 1 kleine avocado - 40 g geroosterde pompoenpitten - 15 g geroosterde zwarte sesam - 20 g malse snijbiet, geraspte wortel en rode koolscheuten (ter decoratie) - 1 eetlepel olijfolie van eerste persing

Bereiding:

- Snijd de watermelon langs de zijkanten tot een kubus en snijd er met de draadsteker dunne plakjes van om vierkantjes te krijgen (vergelijkbaar met gewone pasta).
- Bak de watermelon in een braadpan met een paar druppels olijfolie gedurende een paar seconden, draai het enkele keren om en laat afkoelen.
- Meng de kaas in de blender met een beetje room en schil en pureer de avocado tot een puree.

- Verwijder alle graten uit de witte tonijn, als die er zijn, en snijd hem in lange, dunne repen.
- Leg de watermeloen op een vel vershoudfolie. Leg in het midden de verse kaas, de pompoenpitten en de kleine stukjes gezouten witte tonijn. Rol strak op en zet apart.
- Kook de quinoa in 10 minuten gaar met een beetje zout en olijfolie. Giet af en laat afkoelen.

Schikking van de schotel:

Leg wat quinoa op de bodem van de schotel en daarbovenop de watermeloen cannelloni. Leg bovenop een paar puntjes avocado en kaas en werk af met de geroosterde zwarte sesam en de geraspte wortel, snijbiet en rode koolscheuten.

CHEF ANTONIO CARMONA BARAZA.

Disclaimer

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.