

## Tartaar van tonijn met gamba's en vanille olie

100 ml olijfolie  
1 theelepel vanille essence  
24 tomaten  
12 gamba's (16/20)  
Olijfolie om in te bakken  
Knoflook, fijn gehakt  
900 gr verse tonijn  
1 sjalot  
1 eetlepel kappertjes  
1 blikje ansjovis  
Scheutje rode wijnazijn  
1 eidooier  
4 druppels tabasco  
Beetje worchestershire saus  
Beetje gemengde sla

Meng de olijfolie met de vanille essence.

Plicheer de tomaten. Wel heel laten en het steeltje eraan laten zitten.

De gamba's pellen, de darm eruit halen en de staart in de lengte door snijden tot halverwege. Vlak voor doorgeven aanbakken met de knoflook in de olijfolie. Niet te lang, want dan worden ze taai.

Snij de tonijn brunoise en meng met de fijn gehakte sjalot, kappertjes, 2 ansjovis filetjes, rode wijnazijn, tabasco, worchestershiresaus en het dooier. Zet koud weg.

Serveren en opmaak:

Zet op een bord met een steker van 8 cm een laag tonijntartaar. Leg hier 2 gamba's op en 2 tomaten. Leg er wat sla bij en geef de vanille olie erbij. Geef peper en zout. Eventueel wat mayonaise