

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

- 4 verse sint-jakobsvruchten
- 200gr. verse rode tonijn
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel gemberpoeder
- 4 eetlepels koriander, met steeltjes
- sap van 1 limoen
- 2 eetlepels water
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel zoete rijstwijn
- peper
- zout

FOTO:**BEREIDING:** 30 minuten + 1 uur marineren

- Maak een marinade met sojasaus, limoensap en gemberpoeder. Roer om en leg er de sint-jakobsvruchten in. Laat ze een uurtje marineren in de koelkast.
- Doe voor de coulis de koriander, het water, de olijfolie en de rijstwijn in een maatbeker en mix glad. Breng op smaak met peper en zout.
- Snij de tonijn in flinterdunne plakjes. Leg ze op een werkvlak. Schik op elk plakje een sint-jakobsvrucht en rol op.
- Bak de rolletjes aan één kant kort in wat hete olie. Serveer met de coulis.