**Carpaccio van gerookte tonijn met honing**

gerookte tonijnfilet   
sesamolie  
olijfolie  
vloeibare honing  
sesamzaadjes  
rucola

roze peperbolletjes  
grof zout  
kerstomaatjes  
mini komkommers  
jonge worteltjes  
bieslook  
toastbrood

Maak een vinaigrette van honing met gelijke delen olijfolie en sesamolie. Rooster sesamzaadjes. Halveer kerstomaatjes van verschillende kleur. Snijd kleine worteltjes en minikomkommers op staafjes van een vijftal centimeter.

Klop plakjes toastbrood (100% mie) plat met een vleeshamer en halveer ze. Besproei ze met een verstuiver met olijfolie en druk ze in kleine ringen. Zet die op een ovenplaat in een oven voorverwarmd op 200°C.

Laat ze een tiental minuutjes roosteren tot het brood verkleurt. Haal ze uit de ringen en laat afkoelen. Vul ze met de groentestaafjes en wat bieslookstengels.

**Op het bord**: een waaier van plakjes flinterdun gesneden tonijn, besprenkeld met vinaigrette en sesamzaadjes. Daarnaast een broodcilindertje en de tomaatjes. Werk af met roze peperbolletjes, grof himalaya zout en rucola.