**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.