



AMUSE

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

2 el	witte sesamzaadjes
2 el	wasabi-sesamzaadjes
6 gr	wasabi
20 gr	citroensap
40 gr	eidooier
125 ml	zonnebloemolie
700 gr	watermeloen
	zout en peper

ALLERGENEN

sesamszaad
ei

BOKKENPOOT VAN WATERMELOEN MET WASABI EN SESAM

VOORBEREIDING

Rooster de witte sesamzaadjes in een droge koekenpan lichtbruin, laat afkoelen op een bord en meng met de wasabi-sesamzaadjes. Vul een beker van een staafmixer met de wasabi, citroensap, eidooier en zonnebloemolie. Zet de staafmixer op de bodem van de beker, druk op de knop en trek de staafmixer rustig naar boven (let op, hij kan even vacuüm trekken aan de bodem). Breng op smaak met zout en peper en voeg wat water toe om de mayonaise dunner te maken. Snijd meloen in rechthoeken van 5x2x2 cm (denk aan een bokkenpootje) en verwijder eventuele zaden. Dep alle kanten van de watermeloen droog, doop de beide uiteinden in de mayonaise en doop daarna in de sesamzaadjes.