

SIGNATURE DISH VAN
Chef-kok Lucien Bastiaan
 van Restaurant Wox in Den Haag



SOBA NOODLES MET TONIJN
 TUSSENGERECHT, 4 PERSONEN

Wat eet je thuis het liefst?

'Fruit! Ik kan intens genieten van een goede Hollandse peer, of een sappige wilde perzik.'

Wat is je favoriete wijn?

'Het liefst drink ik rode, of héél goede witte wijn. Die vooral niet te warm geserveerd mag zijn. Ik geniet graag van Californische Cabernet of van Rhônewijn.'

Wat is het vreemdste gerecht dat je ooit hebt gegeten?

'Japanse kogelvis. Als die niet goed is schoongemaakt, is hij dodelijk giftig. De smaak viel tegen trouwens.'

Wie is de bijzonderste gast voor wie je ooit kookte?

'Oud-president Shimon Peres van Israël. Deze man straalt iets heel bijzonders uit en is bovendien zeer hartelijk. Hij was omgeven door vijftien beveiligingsmensen en toen hij de volgende dag Den Haag verliet, stopte hij nog even voor de deur om naar me te zwaaien.'

- 1 eetlepel sesamolie
- 520 gram soba noodles
- 2 eetlepels olijfolie, (geschikt voor salades)
- 50 gram haricots verts, afgehaald
- 4 eetlepels sushi-azijn

TONIJN

- 4 eetlepels olie
- 4 eetlepels sushi-azijn
- versgemalen peper (4x draaien met de pepermolen)
- 4 eetlepels Granny Smith-appel, in piepkleine blokjes gesneden
- 4 eetlepels sjalotjes, fijngesnipperd
- 10 sprietjes bieslook, fijngesnipperd
- 360 gram Yellowfin-tonijn

OVERIG

- 4 theelepels wit sesamzaad
- 1 eetlepel sojasaus
- schaafts
- 1 bananenblad, in vier stukken (toko)

- 4 blaadjes Atsina-cress (groentespecialzaak)
- 4 partjes limoen

1. Breng water met sesamolie aan de kook zonder zout. Kook de soba noodles beetgaar volgens gebruiksaanwijzing op het pak. Spoel af onder koud stromend water. Laat uitlekken. Overdoen in kom en olijfolie erdoor roeren. Na afkoeling tot gebruik in koelkast zetten.

2. Breng ruim water aan de kook. Blancheer de haricots verts in ca. 3 minuten beetgaar. Spoel af onder koud stromend water. Snijd in zeer kleine mini-stukjes. Schep samen met de sushi-azijn door de soba noodles. Zet apart.

3. Verhit een koekenpan op laag vuur. Rooster, al

omscheppend, het sesamzaad voorzichtig (op zeer laag vuur) in ca. 5 tot 10 minuten goudbruin. Roer de sojasaus erdoor tot de zaadjes niet meer klonten. Roer een dressing van olijfolie, sushi-azijn en versgemalen peper. Schep de appel, sjalotjes en bieslook erdoor. Schep dan voorzichtig de tonijn erdoor.

4. Vul een diep bord met wat schaafts. Schep er wat zout door, dan blijft het ijs langer goed. Leg er een stuk bananenblad op. Doe de soba noodles in een zeef en laat even uitlekken. Plaats met behulp van een pincet een torentje noodles in het midden op het bananenblad. Verdeel de tonijn erover. Bestrooi met sesamzaad. Garneer met Atsina cress en een limoenpartje.