

Tonijn tartaar



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

| | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------------|
| Groep | Voorgerechten met vis | | |
| Seizoen | Niet seizoengebonden | | |
| Keuken | Internationaal | Lekker met | Wasabi mayonaise, avocado crème |
| Beoordeling | 5 sterren | | |

Ingrediënten

| | |
|---------------|-------------|
| 1 takje | Peterselie |
| 2 stuk | Bosui |
| 1 eetlepel(s) | Sezamzaad |
| 1 snuf | Chilipoeder |
| 1 eetlepel(s) | Limoensap |
| 1 eetlepel(s) | Sushiazijn |
| 1 eetlepel(s) | Sezamolie |
| 2 eetlepel(s) | Soyasaus |
| 300 gram | Tonijn vers |

Voorbereiding

Snij de tartaar in kleine blokjes. Breng de tonijn op smaak met de sojasaus, de sesamolie, de sushi azijn, het limoensap en de chilipeper. Laat het mengsel een uurtje marineren in de koelkast.

Bereiding

Plaats een ronde (of welke vorm je ook maar leuk vindt) uitsteker op een bord. Als je de tartaar maakt in combinatie met de avocado crème, maak dan eerst een laagje van de avocado crème in de uitsteker. Leg daar bovenop een kwart van de gemarineerde tartaarblokjes. Druk iets aan met een lepel. Strooi het sesamzaad eroverheen en enkele ringetjes van de bosui. Verwijder de ring. Herhaal voor de andere drie borden. Garneer met peterselie en serveer eventueel met de wasabi mayonaise.

Wist u dat ...