

Tataki van geelvintonijn



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 100 gram geelvintonijn

Marinade:

- 2 dl sojasaus
- 1 dl Water
- 1 gember
- 1 koriander
- 1 chilipeper
- 4 el limoensap

Dressing:

- 4 teentjes knoflook
- 1 dl arachideolie
- 1 dl sesamolie
- 1 stukje gember
- 4 el sojasaus
- 2 el limoesap

Garnituren:

- 1 wortel
- 50 gr sojascheuten
- 1 pijpajuin
- 1 radijsjes
- 1 pindanootjes

Bereiding

Maak de marinade voor de tonijn. Meng de sojasaus met het water, voeg wat verse koriander toe, het limoensap, het stuje gember in fijne sneetjes en 1/4e chilipeper.

Leg de tonijn erin en laat een halve dag marineren.

Bereid de dressing.

Voeg arachideolie en sesamolie samen in een kookpot, rasp de teentjes look erbij en een stukje gember.

Zet +/- 1 uu op een matig vuur en laat afkoelen. Zeef en breng op smaak met de sojasaus en het limoensap. Mix alles goed.

Snijd alle groenten in korte fijne julienne en voeg er wat dressing aan toe. Kruid af met peper, zout en fijngeleden koriander.

Haal de tonijn uit de marinade en zet een pan op hoog vuur zonder vetstof. Wrijf de tonijn in met olie en schroei heel kort aan beide kanten.

Afwerking : hak de pindanootjes fijn. Schik wat van de groentengarnituur op den bordje, snijd de tonijn in fijne sneetjes en leg deze op de goentjes. Werk af met wat dressing en de pindacrunch.