

25-9-2018

Kookavond

Tataki van tonijn

Nodig:

- 400 gr verse tonijn
- 3 el sojasaus
- Sap van ½ limoen
- 1 tl sesamolie
- Sesamzaadjes
- Zwarte peper
- Verse koriander
- Lente-ui

Zo maak je het:

- Meng de sojasaus, limoensap en de sesamolie door elkaar.
- Giet over de tonijn en laat een kwartiertje marineren.
- Zet de grillpan op een hoog vuur met een beetje olie.
- Kruid de tonijn ondertussen met peper en rol de vis door de sesamzaadjes.
- Schroei de tonijn langs beide kanten dicht en snij in dunne reepjes.
- Serveer met verse koriander, fijngesneden lente-ui en sojasaus.