Diner

TONIJN TATAKI

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- Tonijnsteak van sashimi kwaliteit (ong. 200 gr)
- Furikake*
- Witte sesamzaadjes
- Komkommer
- Radijsjes
- 1 bosui
- 3 el (kewpie/japanse) mayonaise
- 1 tl gin
- 1 limoen
- Tempura-nori crackers (of wasabi nootjes)
- Ponzusaus (of sojasaus)

* Japans strooisel van o.a. sesam, stukjes zeewier en gedroogde bonito

- Eventueel te vervangen door zwarte sesamzaadjes.

BEREIDINGSWIJZE

1. Haal de tonijnsteak op tijd uit de koeling om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Rasp de komkommer in lange dunne linten. Snijd de linten over de lengte door midden en rol deze dan strak op. Snijd de radijsjes in zo dun mogelijke plakjes. En snijd de bosui in zeer schuine en dunne reepjes.
3. Doe de mayonaise in een kommetje. Voeg hier de gin aan toe en rasp de schil van een halve limoen erboven. Roer alles goed door. Doe de saus nu in een klein spuitflesje of in een plastic zakje en knoop deze dicht.
4. Strooi wat van de furikake en wat sesamzaadjes (of alleen het witte en zwarte sesamzaad) in een platte schaal en leg hier de tonijnsteak op. Strooi vervolgens nog wat van de mix over de tonijn heen en druk alles goed aan. Zorg ook dat de zijkanten van de tonijnsteak worden bedekt.
5. Wacht met het bakken van de tonijnsteak kort voordat je hem gaat serveren.
6. Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan op het vuur en laat goed warm worden. Leg dan de tonijnsteak in de pan en bak elke kant voor ongeveer 1 minuut aan, maar zeker niet langer! Vergeet ook de zijkanten niet. Let op dat de sesamkorst niet verbrand.
7. Haal de tonijnsteak uit de pan en snijd deze dan in mooie repen van ongeveer een halve centimeter dik.
8. Verdeel de plakjes tonijn dakpansgewijs over de borden. Leg de komkommerrolletjes en de plakjes radijs er op en omheen. Leg wat bosui over het midden van de tonijn. Breek de tempura- nori crackers in kleine stukjes en leg deze ook op het bord erbij. Knip een klein puntje van het zakje met de saus en zet zo wat dotjes rond de tonijn.
9. Serveer de ponzusaus er naast.