

Hapje

Tartaar van Tonijn met Basilicumsaus

Door

Gilbert en Leo op 30/08/2021

Foto



Ingrediënten

- 500gr super verse tonijn
- 1 cm gember fijn geraspt
- 2 el sojasaus
- 1 uitgeperste limoen
- lenteui in ringetjes
- 1tl vissaus(flesje so Thai fish sauce)
- basilicum fijn gesneden
- 3el olijfolie
- bieslook fijn gesneden

Bereiding

Snijd de tonijn fijn tot kleine stukjes.
(niet te fijn, want je wilt nog wel een lekkere bite houden)

Doe de tonijn in een diepe kom.

Snijd een deel van de basilicum fijn en voeg deze samen met de ringetjes lente ui en bieslook toe aan de tonijn

Meng in een apart potje de sojasaus met de vissaus, de gember , limoensa p en olijfolie

Meng de tonijn en de ingrediënten saus goed door elkaar, zodat de ingrediënten goed worden verdeeld over de tonijn.

Voeg naar smaak eventueel peperen zout toe.

Maak de tonijntartaar op door gebruik te maken van een rond vormpje Die zet je op een bordje en vul je met de tonijn.

Zodra je het vormpje weghaalt blijft er een mooie ronde tonijn tartaar over.

Gebruik wat basilicumsaus als garnering

Basilicumsaus

Ingrediënten

- 1tl geraspte gember
- 1tl vissaus
- snuifje (+/2gr) visbouillon geraspt (Astoria visbouillon blokje)
- P/Z
- 0.5 dl olijfolie (3el)
- 1 dl room (6el)
- 1 bosje basilicum (+/ 30 blaadjes)

Bereiding

De basilicum samen met de room, vissaus, visbouillon, gember en de olijfolie mixen en eventueel bijkruiden.

Afwerken met een klein blaadje basilicum.