



Tataki van tonijn met zoetzure komkommer

Ingrediënten (4 personen)

- ½ komkommer
 - 200 gr verse tonijn
 - Koriander
 - Azijn
 - Olijfolie
 - Boter
 - 2 el suiker
 - Tijm, rozemarijn, zout en peper
 - Stokbrood
-

Bereiding

1. Was de komkommer en snijd ze in lange dunne slierten. Vermeng de komkommer met de fijngehakte koriander en breng op smaak met azijn, olijfolie, suiker en kruid met peper en zout.
2. Kruid de tonijn rijkelijk met de kruiden (tijm, rozemarijn, zout en peper). Schroei de tonijn daarna in de pan dicht aan alle kanten. Snijd de vis in dunne plakjes.
3. Maak op een bordje een torentje van de komkommer en leg er enkele plakjes tonijn bovenop. Kruid nog even bij met zeezout en peper van de molen en werk af met een korianderblaadje.
4. Serveer met stokbrood.