



## **Tartaar van rauwe tonijn met Oosterse dressing en sesamzaad**

( 4 pers.)

---

### Ingrediënten :

- 260 gram tonijn rauw
  - bosjes rucola
  - 25 gram sesamzaadjes
  - 10 gram pompoen pitten
  - 1/2 rettichwortel
  - Sesamolie
  - 2 citroenen
  - rijstazijn
  - wasabi
  - olijfolie
  - kikoman saus
  - Zeezout/zwarte peper vers gemalen
  - 1 sap van 1 citroen
  - Glasnoedels
  - olie
- 

### Bereidingswijze :

1. snijdt de rettich in lange flinterdunne plakjes en marineer dit in een mengsel van citroensap en olie
  2. snij de tonijn in kleine stukjes en hak deze tot tartaar
  3. gril de sesamzaadjes en de pompoenpitten (apart) tot ze mooi egaal- en goud- bruin zijn.
  4. Was de rucola en snij deze in stukjes van 5 cm.
  5. Frituur de glasnoedels kort (garnering)
  6. maak een dressing van de olie, sesamolie, kikoman, rijstazijn en wasabi (naar smaak) Voeg de helft van de sesamzaadjes toe aan de dressing. Meng dit in een ruime kom met de garde.
  7. snij 1/3 van de rettich in lucifer dunne reepjes (julienne) !!let op dat je genoeg plakjes heel laat voor het aantal personen waar je het voor klaar maakt!!
- 

### Afmaken en presentatie:

Garneer de borden m.b.v. een flesje met wat dressing.

Leg een plakje rettich op de borden,

Maak met een ringetje een torentje van tartaar en plaats dat op het plakje rettich

Garneer met de pompoenpitten, de sesamzaadjes en de rettich.

Eindig met een plukje gefrituurde glasnoedels.

