



KÖTT

Sallad med halstrad tonfisk samt korianderdressing med lime & honung

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Salladen som får folk att tro att du har varit på fine dining ? fast du bara varit i köket i 20 minuter.

INGREDIENSER

Tonfisken

500 g sashimikvalitet tonfisk
neutral olja till stekning
flingsalt & svartpeppar
rostade sesamfrön

Korianderdressing

1 kruka koriander
1 liten vitlöksklyfta



1 lime (juice)
1 tsk honung
1 dl creme fraiche
3 msk majonnäs
salt & peppar

Krispig schalottenlök

2 schalottenlökar, tunt skivade
olja till fritering

Sallad

1 stor romansallad
1 krukgräslök
1 kruk koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg en bädd av sallad, gräslök & koriander på ett fat.
- 2** Friter löken tills krispig och gyllene ? låt rinna av på papper.
- 3** Olja, salt, peppar och sesamfrön på varje sida av tonfisken. Halstra tonfisken 30 sek/sida i het panna eller på grillen. Skiva upp tunt.
- 4** Lägg alla ingredienser till dressing i en bunke och Mixa dressing.
- 5** Montera allting snyggt. Ringla, toppa, njut.
- 6** Tips: Servera med ett glas riesling eller äppelmust.