



ASIATISKT

Lätthalstrad tonfisk

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **15 min** Portioner: **2**



Underbart god tonfisk! Leta upp den finaste bit färsk tonfisk du kan finna. Halstra den snabbt på båda sidor, kärnan ska fortfarande vara rå. Servera med Pak Choi!

Foto: www.cedell.se



INGREDIENSER

200 g färsk tonfisk
1 dl finhackad schalottenlök
2.5 msk japansk soja
2 msk risvinäger
2 msk (ca) vatten
0.5 msk råsocker
1 nypa flingsalt
0.5 tsk colemans senapspulver
1 tsk färsk ingefära, riven
2 msk olja, neutral
2 msk sesamolja
1 nypa färsk koriander

1 nypa grovmalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

-  Blanda ingredienserna till dressingen och låt stå en timme. Stek tonfisken i olja ungefär 1 minut på varje sida. Skiva tonfisken och servera med dressingen toppad med koriander.