



## **Tartar de atún rojo**

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Spanje**

**Gang: Voorgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 20 minuten (excl. ontdooien)**

### **Ingrediënten:**

- **350 gram tonijn (ontdooit, uit de diepvries)**
- **2 avocado's - rijp maar niet zacht, anders vallen de blokjes uit elkaar**
- **1 stevige, rijpe tomaat (wordt ook soms weggelaten)**
- **1 limoen**
- **bieslook**
- **3 el sojasaus**
- **1 tl wasabi**
- **1/2 tl geraspte gember**
- **sesamzaad**
- **1 el extra vierge olijfolie**

### **Benodigdheden:**

- **Een bakring of kookring van ca. 7 cm diameter (iets groter mag natuurlijk)**

### **Vorbereiding:**

*Voor dit gerecht gebruik je uitsluitend tonijn die eerder bevroren is geweest – zo worden eventuele parasieten veilig geëlimineerd!*

- Hak de bieslook fijn en zet apart.
- Snijd de tonijn in kleine blokjes van minder dan 1 cm.
- Meng in een kom de sojasaus, wasabi en geraspte gember. Voeg vervolgens de fijngehakte bieslook en de tonijnblokjes toe. Roer alles voorzichtig door elkaar, zodat de smaken zich goed vermengen. Laat het mengsel een uur rusten; voor een nog intensere smaak kun je dit al een dag van tevoren voorbereiden.
- Snijd de avocado in kleine blokjes en besprenkel met limoensap en extra vierge olijfolie.
- Snijd de tomaat in gelijke blokjes en meng deze voorzichtig met de avocado.

### **Opbouw van de tartaar:**

- Leg de kookring op het bord. Begin met een laagje van het avocado-tomaatmengsel, ongeveer de helft van de ring vullen.
- Vul de rest van de ring met de tonijn en druk licht aan, zodat de tartaar compact blijft.
- Verwijder voorzichtig de ring en bestrooi de tartaar met een snufje sesamzaadjes voor een subtiele crunch en een mooie afwerking.

Tip: Serveer deze elegante tapa gekoeld, bijvoorbeeld met een frisse sherry of een lichte witte wijn.

*Buen provecho!*