



Tiradito Tonijn

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Peru

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **1 komkommer, ongeschild**
- **150 ml appelciderazijn**
- **60 ml water**
- **1/2 el zeezout**
- **2 el suiker**
- **blaadjes van 2 stengels koriander**
- **1 el rozemarijnnaaldjes**
- **1 el zwarte peperkorrels**
- **1 el szechuan peperkorrels**
- **300 gram tonijn**
- **[leche de tigre Nikkei classico](#)**
- **zwarte tobiko**

Bereiding:

- Snij de komkommer in staafjes van 4 x 40 mm. Doe de staafjes in een schone, goed afsluitbare pot.
- Meng de appelciderazijn, water, zout, korianderblaadjes, rozemarijn, szechuan peper- en zwarte peperkorrels.
- Schenk dit mengsel over de staafjes in de pot. Zorg er voor dat alles goed ondergedompeld is in het azijnmengsel. Zet de pot 15 minuten in de koelkast.
- Snij de tonijn in mooie dunne plakjes (\pm 2 mm) van 2 x 4 cm.
- Giet een dun laagje Leche de tigre Nikkei Classico over de borden. Wikkel een paar staafjes komkommer in een plakje tonijn en herhaal dit met de rest. Verdeel de Tiradito over de borden en garneer met een toefje tobiko.

iDisfrute de su comida!