

Tonijntartaar



Tijd: 10 minuten

Ingrediënten

8 personen

- 1 stuk tonijn (ca. 120 g), in blokjes gesneden
- 1 theelepel sojasaus
- 1 theelepel limoensap
- zeezout (molen)
- chilivlokken (molen)
- 2 bosuitjes, fijngesneden

Bereiden

Schep de blokjes tonijn om met de sojasaus en het limoensap. Breng op smaak met zout en gemalen chilivlokken. Indien je niet van (heel) pittig houdt, gebruik dan niet te veel chilivlokken. Verdeel de tonijntartaar over 8 glaasjes en bestrooi met de bosuitjes.

Mocht de tartaar toch te scherp zijn: doe er een beetje suiker door om de smaak weer te verzachten.