



TONIJNTARTAAR MET AVOCADO, ULTIEM VOORGERECHT!

NODIG

- 250 gram verse tonijn
- 1 avocado
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel sesamolie
- 1 limoen
- 1 el sojasaus
- 1 el zwarte sesamzaadje
- 10 gram alfalfa
- peper en zout naar smaak

DOEN

1. Maak de dressing: meng de sojasaus, sesamolie, honing, sap van een halve limoen, knoflook, peper en zout door elkaar in een kommetje.
2. Voeg de blokjes tonijn toe en roer door de saus. Laat even marineren in de koelkast.
3. Snijd de avocado in stukjes, meng met sap van andere helft van limoen, peper en zout naar smaak. Druk de avocado aan op de bodem van een metalen uitsteker(kookring).
4. Leg de tonijnstukjes bovenop de avocado in de kookring en druk licht aan met een lepel. Garneer met alfalfa en een schijfje limoen.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU