

# Tonijntartare

## Ingrediënten

---

600 g tonijn  
1 citroen  
30 g sjalotten  
5 g basilicum  
10 g bladpeterselie  
1 elpl donkere sojasaus  
0 wasabi  
0 peper  
0 zout

## Bereidingswijze

---

- Hak de bladpeterselie fijn
- Snij de verse basilicum in fijne julienne
- Versnipper de sjalotjes zeer fijn
- Haal de tonijn uit de koelkast en snij deze in brunoise (blokjes).
- Meng de tonijn, bladpeterselie, basilicum en sjalotjes onder elkaar. - Voeg het sap van 1 limoen toe.
- Smaak af met donkere sojasaus, wasabi, peper en zout.

### Presentatie:

- Neem een groot bord en vul een glas met de tartare, druk deze goed aan. Kantel vervolgens het glas op het bord. De tartare zal in een mooie ronde vorm op het bord blijven staan.

# Tonijntartare

- Afwerken met een schijfje limoen en een bladje bladpeterselie.