



TONIJN TATAKI

SHISO | AVOCADO

Ingrediënten:

1 eetrijpe avocado
300 gr tonijnfilet
4 grote shiso-bladeren of munt
bladeren

Marinade

50 ml sojasaus
20 ml sesamololie
20 ml mirin
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigdheden:

Shichirin
Binchotan
teppanyaki plaat

Kamado set up:

directe hitte

VOORBEREIDING

Meng de sojasaus, mirin en de sesamololie en kruid met peper naar smaak. Leg het stuk tonijn in de marinade voor minstens 15 minuten.

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Plaats de Teppanyaki plaat.

BEREIDING

Halveer de avocado en verwijder de pit, laat de schil er aan.

Bak de tonijn kort aan beide kanten tot dat hij een mooie korst heeft en laat naast het vuur rusten.

Bak de avocado op de vlees kant tot deze kleurt. Haal daarna de avocado van de Teppanyaki plaat en hol met een lepel het vlees uit de schil, snijd in fijne plakjes en kruid met grof zout.

Snijd nu ook de tonijn in plakjes en serveer op het shisoblad afwisselend plakjes tonijn en avocado. Serveer de marinade van de tonijn apart als saus.