



TONIJN STEAK MET TOGARASHI

Ingrediënten:

tonijn steak
togarashi
sesamzaad
sesamolie
limoen
sojasaus
koriander

Benodigdheden:

Shichirin
Teppanyaki plaat
Tweezer (optioneel)

Sinchirin set up:

directe hitte, Teppanyaki plaat

Pak een kom en voeg wat sesamolie en sojasaus toe.

Roer het even goed zodat de sesamolie en sojasaus goed verdeeld is.

Voeg de tonijn toe en zorg dat het goed verdeeld is over de tonijn.

Sprinkel wat togarashi over de tonijn.

Zorg ervoor dat de togarashi de gehele tonijn bedekt.

Steek de shichirin aan en open de ventilatieschuif zodat je snel een hoge temperatuur bereikt.

Als de teppanyaki plaat eenmaal op temperatuur is, is het tijd om je tonijn steak op de shichirin te leggen.

Bak de tonijn vervolgens kort aan op hoge temperatuur; de buitenkant mag garen terwijl de binnenkant rauw blijft, mits je verse tonijn gebruikt.

Als de volledige buitenkant eenmaal is gegaard, haal je de tonijn steak van de shichirin af en snijd je het vervolgens in plakken.

Voeg wat limoensap toe over de tonijn plakken.

Voeg vervolgens wat koriander toe aan de plakken. Mocht je geen koriander hebben dan is munt een goed alternatief.