

# Thaise tonijntartaar



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

- +/- 200 gram verse tonijn
- sap van 1 limoen
- geraspte schil van 1 limoen
- 1 tl geraspte verse gember
- 1/2 Spaanse peper (fijngesneden zonder pitjes)
- 2 el koriander (fijngesneden)
- snuffje zout
- bakringen

Snijdt de tonijn in kleine blokjes. Meng de blokjes in een kom met de limoensap, limoenschil, gember, peper, koriander en zout.

Schep het tonijnmengsel op het bord in een ring en druk voorzichtig aan. Verwijder de ring en garneer met een takje koriander, een half schijfje limoen en een ringetje Spaanse peper.

## Variatietip:

Laat de gember en koriander achterwege en vervang dit door een halve avocado en kappertjes. Garneer met een ringetje Spaanse peper en 2 dunne schijfjes avocado.