

Toscaanse tonijntartaar



Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 50 g wilde rucola
- ❖ 300 g rauwe tonijn van sashimi kwaliteit
- ❖ 1 onbehandelde citroen
- ❖ 1 dikke lente ui, of 2 dunne in dunne plakjes
(snijd een dikke lente-ui eerst in de lengte doormidden)
- ❖ 2 el uitgelekte kappertjes
- ❖ 1 tl zeezoutvlokken of ½ tl fijn tafelzout of naar smaak peper uit de molen
- ❖ 2 el olijfolie

Bereidingswijze:

Leg de rucola op twee borden of op een schaal in een soort krans, maar leg ook een paar blaadjes in het midden. Snijd met een scherp mes de tonijn in kleine stukjes en hak die fijn. Rasp de citroen over de tonijn terwijl die nog op het hakbord ligt, doe er ook de plakjes lente-ui, kappertjes en het zout bij en geef een paar flinke draaien aan de pepermolen. Meng dit alles voorzichtig met je handen en leg het dan midden op de borden of de schaal waar het als een slordige hoop terecht komt. Sprenkel de olijfolie over de rucola en de tonijn en pers een halve citroen uit over krans van rucola. Besprenkel de tonijn niet, anders wordt die wit van kleur. Snijd de andere helft van de citroen in 4 stukjes zodat jullie een partje hebben om tijdens het eten over de tonijn uit te persen.