

Tonfisktataki

med ponzumajonnäs, avokado, syltad chili, laxrom och friterat rispapper

Chili:

100 g röd chili
0,5 dl risvinäger
1 dl socker
1,5 dl vatten

Klyv chilifrukterna på längden. Plocka ut kärnorna och skär sedan tunt.

Blanda ihop risvinäger, socker och vatten. Koka upp och låt sedan svalna av.

Slå picklingslagen över chilin och låt stå.

Laxrom:

20 g laxrom
0,5 dl mirin
0,5 dl japansk soja

Blanda ihop ingredienserna försiktigt så att inte fiskrommen spricker.

Låt dra i ca 1 timme.

Ponzumajonnäs:

2 äggulor
3 dl rapsolja
1 msk dijonsenap
2 limefrukter
2 msk japansk soja
20 g ingefära

Riv skalet från limefrukterna och finhacka. Pressa sedan saften ner i liten skål.

Riv ingefära och pressa ut juicen.

Vispa ihop äggulor och dijonsenap luftigt. Tillsätt sedan rapsolja i tunn stråle.

Addera juicen och zesten från limen. Sedan den japanska sojan. Och därefter ingefäran.

Smaka av med salt och peppar. Förvara i spritspåse i kylskåp.

Tonfisk:

500 g Tonfiskbuk

Halstra tonfisken hastigt i mycket het panna. Köksmästaren visar.

Låt vila i några minuter och tranchera sedan i tunna skivor.

Avokado:

5 avokado

1 msk japansk soja

Saften från 1 lime

Halvera avokadon, ta bort kärnan och gröp ur köttet.

Blanda ihop med sojan och chilisaften. Stompa grovt med gaffel.

Rispapper:

3 ark rispapper

1 krm koreanskt chilipulver

Bryt ner i behändiga bitar. Friteras hastigt.

Pudra lätt med chilipulver.

Vid uppläggning:

1 ask shisokrasse

Lägg upp och garnera enligt köksmästarens instruktioner