

Sashimi de thon au soja, gingembre et oignon vert |

Recette pour 12 Tapas

Description

Tranches de saumon crues finement tranchées, garnies d'une sauce soja infusée au gingembre mariné et oignons verts.

Ingrédients

Sashimi

- 400 Gr Thon jaune
- 120 Ml Sauce soya allégée
- 30 Gr Gingembre mariné japonais
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 10 Gr Graines de sésame blanc
- 10 Gr Graines de sésame noir

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour le sashimi

Détaillez le pavé de thon en fines tranches, hachez le gingembre finement, émincez l'oignon vert et faites rôtir les graines de sésame blanc dans une poêle sèche.

Mélangez le gingembre et la sauce soja de manière à ce que les saveurs s'amalgament.

Pour le dressage

Placez joliment les tranches de thon au fond d'un petit bol, nappez avec la sauce mais pas trop généreusement, finir avec l'oignon vert et le mélange de graines de sésame.

Bon appétit!