

Tataki di Tonno

Tempo totale **30 Min** **30 Min** Tempo di preparazione

INGREDIENTI

2 Porzioni

	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
250 g	trancio di tonno
20 g	sesamo bianco
20 g	sesamo nero
60 g	insalata riccia
6	ravanelli
40 g	germogli di soia
1	carote

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Marinare il trancio di tonno all'interno della Salsa di soia Kikkoman per una decina di minuti.

Passaggio 2

Mischiare i semi di sesamo bianco e nero, quindi passarvi all'interno il trancio di tonno.

Passaggio 3

Scottare il trancio di tonno in padella con un filo di olio, circa 2 minuti per lato.

Affettare finemente i ravanelli, tagliare la carota con il pelapatate per ottenere dei nastri, quindi arrotolarli su se stessi. Condire l'insalata riccia, con olio, sale, limone e salsa di soia Kikkoman.

Passaggio 4

Formare al centro del piatto un mucchietto di insalata e adagiarvi sopra i ravanelli, le carote e in cima i germogli di soia. Scaloppare il trancio di tonno e disporlo intorno all'insalata.