

# *F* Tataki van yellow fin tonijn

*F* **FESTARENT**

artikelnr: **351**



bord Ninja vierkant  
zwart 16 cm

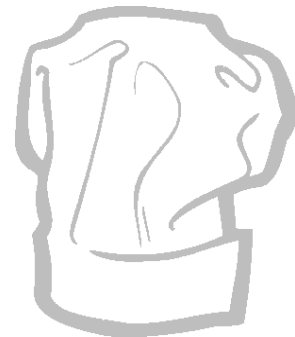
## **Ingrediënten:**

Yellow fin tonijn  
Koriander  
thymes  
Peterselie  
Dille  
Mosterd  
Plastiek folie

## **Bereidingswijze**

- 1** Snij de yellow fin tonijn in lange stukken.
- 2** Bak de repen tonijn kort aan.
- 3** Bestrijk ze met mosterd.
- 4** Rol de stukken daarna in de kruiden.
- 5** Pak ze in in plastic folie.
- 6** Laat ze enkele uren rusten.
- 7** Snij ze nu mooi in schijven.
- 8** Garneer naar keuze.

## **Gepresenteerd door:**



Traiteur Blommen

Staatsbaan 215/2  
B-3460 Bekkevoort  
Phone: + 32 013 / 33 36 99

Fax: + 32 013 / 33 83 99  
[www.traiteurbloemen.be](http://www.traiteurbloemen.be)  
[info@traiteurbloemen.be](mailto:info@traiteurbloemen.be)

Waar kwaliteit  
belangrijk is !!!