



ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepels sojasaus
- 2 theelepels balsamicoazijn
- 3 tonijn steaks (ca 125 gram)
- 1 eetlepel citroensap
- 1/2 theelepel wasabi poeder.
- Mespunt poedersuiker
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- zout en peper
- 1/2 zakje radichio salade (Albert Heijn)
- 1/2 bakje daikonkers
- 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes
- keukenpapier

Bereiding.

In een kommetje sojasaus en balsamicoazijn mengen. Tonijn steaks hiermee bestrijken en ca. 30 min. laten intrekken en af en toe keren. Intussen voor de dressing citroensap wasabi poeder en poedersuiker mengen en hier al roerend 2 eetlepels olie bij schenken. Op smaak brengen met zout en peper. Sla en helft van de Daikonkers mengen. In een koekenpan rest van de olie verhitten. Tonijn steaks droog deppen met keukenpapier. Tonijn in hete olie dichtschroeien en in ca 5 min. van binnen rosé bakken, halverwege keren. Sla en dressing mengen en over vier borden verdelen. Bestrooien met sesamzaadjes. tonijn in dikke plakken snijden en op de salade leggen.

Garneren met rest van de Daikonkers.