



Så här tillagas 'Tartar av röd tonfisk, mango och avokado, av Chef Davidoff Lugo

FÖRSTA STEGET

a) Ingredienser (för fyra personer)

400 gr avokado (avokado från Mogán)
400 gr röd tonfisk (från kusten i Mogán)
400 gr mango (från odlingar i Mogán)
100 gr groddar
1 venezulansk söt aji
50 ml sesamolja
25 ml soja
25 ml mirin
25 ml saft av yuzu (japansk citrusfrukt)
4 blad shiso
2 gr 7 japanska kryddor
25 mangovinäger
05 gr citronsalt

TILLAGNING

Steg 1

I en skål blandar man sesamoljan, sojan, mirinsåsen och Yuzusaften. Lägg i tonfisken skuren i tärningar och låt det stå och dra i 30 minuter.

Steg 2

Skär mangon och avokadon i små tärningar.

Till mangotärningarna lägger man till mangovinägern och den mycket fint skurna ajin.

Till avokadon lägger man till de japanska kryddorna och en aning limesaft.



PRESENTATION

Lägg upp och forma lager i följande ordning: Tonfisk, mango och avokado.

För att avsluta och dekorera rätten lägger man till shisobladen och groddarna. Häll över lite av tonfiskmarinaden, lite citronsalt och det rivna limeskalet.