Tuno tartaras su avokadu

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- Tuno filė
- Šalotinio svogūno
- 1 šaukštelis sojų padažo
- Ypač tyro alyvuogių aliejaus
- Šiek tiek hoisin padažo
- Juodųjų pipirų
- Šiek tiek wasabi
- Avokado
- Citrinų sulčių
- Druskos
- Sezamo sėklų (nebūtina)
- Baltos duonos patiekimui

Gaminimo eiga

1. Arvydas tuną pjausto kubeliais ir stengiasi labai nesusmulkinti, nuo pusės centimetro iki net centimetro dydžio. Suberia šalotą, kurį kaip tik reikia kuo smulkiau supjaustyti. Tuomet beria prieskonius, šaukštelį geros kokybės sojos, extra virgin alyvuogių aliejaus, lašiuką hoisin (labai nedaug, nes hoisinas turi stiprų skonį), juodųjų pipirų, ir šiek tiek wasabio. Viską gerai permaišo, ir palieka šaldytuve 5-10 min. pasimarinuoti.

2. Su avokadu darbo mažiau. Čia taip pat svarbiausias dalykas - šviežias, tinkamai sunokęs avokadas. Žalias bus muilo skonio, sunkiai pjaustysis, o pernokęs sustrins į košę ir bus sprangus. Man patinka avokadą perpjauti per pusę, išimti kauliuką, tuomet vieną pusę vis dar su žieve laikant rankoje aštriu peiliu supjaustyti juostelėm išilgai ir skersai ir tuomet su šaukštu išimti nesutrintus kubelius. Avokadą pašlakstau citrinų sultimis, įmaišau šalotus, lengvai pasūdau.

3. Serviravimui patogu naudoti kulinarininį žiedą. Pirmą sluoksnį formuoju iš avokado masės. Viršutinį iš tuno. Pašlakstau geru alyvuogiu aliejumi, šviežiai maltais pipirais. Galima pabarstyti sezamo sėklomis. Štai ir paruoštas tuno tartaras!

Pastabos

Skanu su skrudinta balta duona ir ispanišku vermutu.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt