



# Odrezak od tune i pire od krumpira s wasabijem

🕒 40–50 Min   

## Priprema

- 1 Skuhajte krumpir u velikoj posudi punoj vode. U međuvremenu ogulite i tanko nasjeckajte češnjak i đumbir. Pomiješajte dvije jušne žlice sezamova ulja i dvije jušne žlice umaka od soje kako biste dobili marinadu.
- 2 Razrežite tunu na četiri jednako velika komada, utrljajte marinadu i pustite da se prožima.
- 3 Zakuhajte slanu vodu u maloj posudi. Izrežite brokulu na cvjetice i operite. Blanširajte brokulu približno tri minute u kipućoj vodi, a zatim ih uronite u ledeno hladnu vodu kako bi zadržala boju.
- 4 Ogulite krumpir, a zatim ga zdrobite ili protisnite te pomiješajte s mlijekom i maslacem kako biste dobili pire. Začinite s jednom ili dvije čajne žličice wasabija, s približno dvije čajne žličice soli i svježe mljevenim paprom.
- 5 Kratko popržite cvjetice brokule u tavi na malo ulja, a zatim deglazirajte tavu umakom od soje.
- 6 Popržite odeske od tune na maloj količini ulja, otprilike jednu minutu sa svake strane. Zatim ih uvaljajte u sjeme crnog sezama.
- 7 Narežite tunu na komadiće željene veličine. Podijelite pire od krumpira s wasabijem i cvjetice brokule na tanjure i poslužite.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Tune, za suši
1 kom.	Brokule
1 kg	Krumpira, brašnastog
150 ml	Mlijeka
50 g	Maslaca
1 kom.	Češanj češnjaka
1 kom.	Đumbira, pola veličine palca
1.5 čajna žličica	Praha wasabi
2 jušne žlice	Sjemenki crnog sezama
2 jušne žlice	Umaka od soje
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
	Ulje za prženje (npr. ulje od kikirikija)

