



# 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) |

