



Odrezak od tune i pire od krumpira s wasabijem

🕒 40–50 Min   

Priprema

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 žličica |
| 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) |

- 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 jednakovo velika komada, utrljajte marinadu i pustite da se prožima.
- 3 Zakuhanjte slanu vodu u maloj posudi. Izrežite brokulu na cvjetiće 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 sveže mljevenim paprom.
- 5 Kratko popržite cvjetiće brokule u tavi na malo ulja, a zatim deglazirajte tavu umakom od soje.
- 6 Popržite odreske 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 cvjetiće brokule na tanjure i poslužite.

