



Tartar de atun rojo y aguacate

Normatyw surowcowy:

- Tuńczyk pokrojony w kostkę 140 g
- Awokado pokrojone w kostkę 1 szt
- Sok z cytryny 120 ml
- Sos sojowy 10 ml
- Sos kimchi 8-10 ml
- Sól gruba
- Cienko pokrojony por
- Czarny sezam
- 1 kwiaty jadalne

Sposób przygotowania:

Do miski dajemy awokado, tuńczyka

Zalewamy dużą ilością soku z cytryny i dodajmy sosy

Przekładamy to na talerz (odsączony z płynów)

Na górę sypiemy szczyptę soli i czarny sezam, kładziemy odrobinę pora i dekorujemy kwiatami jadalnymi.



Źródło: zbiory własne

RESTAURANTE CONTRAPUNTO LES ARTS

Kasia Białaś, klasa III N