

Nah&Frisch

Professional

Asiatischer Salat mit Thunfisch

Vorspeise

Fischgerichte

Kalte Küche

Salate

Zubereitung

Thunfisch abtropfen lassen, Schale von der Limette abreiben und Saft auspressen. Ingwer reiben und Chili in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe pressen und mit Olivenöl und Sojasauce, Ingwer, Chili, Limettenschale und -saft gut verrühren. Mit dem Thunfisch vermengen und gut durchziehen lassen. Salatblätter waschen, trocknen und mit dem marinierten Thunfisch anrichten und die Schnittlauchröllchen darüber verteilen.



Zutaten

1 Dose Rio Mare Thunfisch in Olivenöl

1 Limette unbehandelt

1 Stk. Stückchen frischer Ingwer (ca. 5 cm)

1 Knoblauchzehe

2 TL Olivenöl

4 EL Sojasauce, hell

1 Chilischote, rot

400 g gemischter Blattensalat

1 Bund Schnittlauch