



# TONIJN MET EEN SPECERIJENKORST EN WASABIROOM

5 roze peperkorrels  
1 kaneelstok  
2 kardemom  
5 gr korianderzaad  
2 kruidnagels  
1 steranijs  
10 zwarte peperkorrels  
500 gram tonijn  
1 eetlepel creme fraiche  
1 theelepel mayonaise  
wasabi naar smaak  
komkommer

Rooster de specerijen in een koekenpan op laag vuur tot het aroma vrijkomt.  
Schud ze uit de pan, laat ze afkoelen en maal ze met de vijzel fijn.  
Snijd de tonijn in repen van 3 bij 3, kruid ze met peper en zout en wentel ze door het specerijenmengsel.  
Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de repen kort rondom aan.  
Laat ze daarna 30 minuten in de koelkast rusten en snijd er blokken van van 3 bij 3 bij 3.  
Roer de creme fraiche, mayonaise en wasabi door elkaar.  
Garneer met de wasabiroom en een komkommerblokje.

*TIP* door specerijen eerst te roosteren, krijgen ze veel meer smaak.

