

# GEWOKTE TONIYN

## Ingrediënten

200 g tonijn,  
in 12 blokjes gesneden  
2 eetl droge witte wijn  
6 eetl sojasaus  
200 g erwten, gekookt  
1 eetl olijfolie  
½ komkommer  
peper en zout  
satéprikkers



## Bereidingswijze

- 1 Marineer de blokjes tonijn in de wijn en sojasaus ± 30 minuten.
- 2 kook de erwten gaar en maak er met de staafmixer een puree van. Voeg tijdens het mixen de olijfolie toe en maak op smaak met peper en zout.
- 3 Schaaf met de kaasschaaf 8 dunne repen van de komkommer.
- 4 Verhit de olie in een wok, zorg dat hij heel heet is en wok de tonijn snel aan alle kanten aan.
- 5 Rijg de tonijn en komkommer aan een satéprikker. Maak drie rondjes van de puree op een bord en laat de spies daarop rusten.
- 6 Serveer de marinade er apart bij.