



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΣΟΓΙΑ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Για τον τόνο

- 300 γρ. σολομό φιλέτο κομμένο σε κύβους
- 2 κλωναράκια φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο
- 1 σκ. τριμμένο σκόρδο
- Ξύσμα & χυμό από 1 μοσχολέμονο

Για τη σάλτσα

- 60 ml σόγια σως
- 40 ml mirin σως
- 20 ml sake
- 60 ml νερό
- 40 γρ. καστανή ζάχαρη

Για τη σαλάτα

- 1 αγγουράκι κομμένο σε λεπτές λωρίδες
- 2 κ.σ. φύλλα κόλιανδρου

Για το γαρνίρισμα

- ½ κ.σ. λευκό σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σ' ένα μπολ ρίχνουμε τον κομμένο τόνο σε κυβάκια, το λάδι, το ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, το τριμμένο σκόρδο και το ξύσμα από το μοσχολέμονο.
2. Μαρινάρουμε το τόνο και τον περνάμε σε ξυλάκια για σουβλάκι.
3. Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και ψήνουμε για 3-4 λεπτά.
4. Προς το τέλος σβήνουμε με το χυμό του μοσχολέμονου.
5. Σ' ένα μικρό κατσαρολάκι βάζουμε όλα τα υλικά για τη σάλτσα μας και σιγοβράζουμε για 5 λεπτά.
6. Σε ένα μικρό μπολ μαρινάρουμε το αγγουράκι και το κόλιανδρο με το σησαμέλαιο.
7. Γαρνίρουμε τα σουβλάκια τόνου με τη σάλτσα, τη μαριναρισμένη σαλάτα μας και το λευκό σουσάμι.

