



# CREAMY WASABI TUNA TARTAR WITH SAKE AND GREEN TEA TERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>20 ml</b>	Sesamöl
<b>10 g</b>	Wasabi paste
<b>60 ml</b>	Reiswein
<b>20 ml</b>	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
<b>1000 g</b>	Thunfisch, frisch , klein gewürfelt
<b>10 g</b>	Schnittlauch, fein gehackt
<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>100 g</b>	Frischkäse
<b>15 g</b>	Grünteepulver
<b>50 ml</b>	Sake Wein
<b>50 g</b>	Honig
<b>20 g</b>	Tahini [Sesampaste]
<b>20 ml</b>	Zitronensaft
<b>30 g</b>	Eingelegter Ingwer, gehackt
	Salz

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language