

Tataki van geitenlam

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

- 250 g geitenlam filet
- 1 el sesamzaad groen (wasabi), wit en zwart
- 1 dl sojasaus
- 1 el sesamololie
- sap van 2 limoenen
- rasp van 1 limoen
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- stukje gember, geraspt

Bereiding

- Marineer de geitenlamfilets met de sojasaus het sap van de limoen, de knoflook en de gember.
- Bak de filets om en om in de hete sesamolie.
- Snijd de filets in mooie blokjes en prik op een stokje, dip het vlees in het sesamzaad en maak af met wat limoenrasp.
- **Tip**
Afgeleide van een tataki van tonijn, kan uiteraard ook met zalm of rundvlees.