



























Receptuur voor sesamtonijn met oestersaus

| INGREDIËNTEN | MATERIALEN |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 300 gram sashimi tonijn • 25 gram wit sesamzaad • 2 deciliter oestersaus • 1 deciliter ketjap • 1 eetlepel vissaus • 2 eetlepels gepasteuriseerd eiwit • ½ theelepel grof zeezout uit de molen • 30 gram bosui • 3 eetlepels geklaarde boter | <ul style="list-style-type: none"> • Handschoentjes • Blauwe snijplank • Blauw mes • Maatbeker • Anti-slipmatje • Mengkom • Garde • Groene snijplank • Groen mes • Bakpan |

| WERKWIJZE | KRITIEKE PUNTEN |
|-----------|-----------------|
| | |

| ALLERGENEN | Aanwezig | |
|--|--|---|
|  Ei | ✓ | |
|  Gluten bevattende granen* |  T | ✓ |
| |  R | ✓ |
| |  G | ✓ |
| |  H | ✓ |
|  Lupine | | |
|  Melk | ✓ | |
|  Mosterd | | |
|  Noten** |  A | |
| |  H | |
| |  W | |
| |  C | |
| |  Pe | |
| |  Pi | |
| |  Pa | |
|  M | | |
|  Pinda's | | |
|  Schaaldieren | ✓ | |
|  Selderij | | |
|  Sesamzaad | ✓ | |
|  Soja | ✓ | |
|  Vis | ✓ | |
|  Weekdieren | | |
|  Zwaveldioxide | | |

* Glutenhoudende granen: Tarwe (zoals Spelt en Khorasantarwe), Rogge, Gerst, Haver

** Noten: Amandel, Hazelnoot, Walnoot, Cashew, Pecan, Pistache, Paranoot, Macademia