

Тунец в азиатском маринаде с зеленым соусом и салатом из огурца и редиса

Вам понадобится

Стейки тунца	450 г
Огурец	250 г
Редис	200 г
Оливковое масло	10 мл

Маринад

Соевый соус	15 мл
Мирин	35 мл
Кунжутное масло	15 мл
Мед	15 мл

Соус

Авокадо	200 г
Паста васаби	10 г
Сок лайма	15 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 **Маринад:** смешать все ингредиенты. Посолить, поперчить стейки тунца по вкусу (учитывая соленость соевого соуса), погрузить в маринад.
- 2 **Вакуумирование:** тунца в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3 Мариновать тунца в вакууме в холодильнике 1 час.
- 4 **Су-вид:** поместить пакет с тунцом в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ВАКУУМ/СУВИД, температуру 58 °С, время приготовления 1 час 30 минут.
- 5 **Соус:** авокадо очистить, удалить косточку, взбить в блендере с васаби, солью пор вкусу и соком лайма.
- 6 **Гарнир:** огурец и редис нарезать тонкими полукружочками, слегка посолить, заправить рисовым уксусом и оливковым маслом.

**Тунец в азиатском маринаде
с зеленым соусом и салатом
из огурца и редиса**