

Bao Buns au thon



45 min



2 pers.

Ingrédients

- 1 boîtes de thon blanc germon à l'huile d'olive vierge extra
- 4 Bao buns
- 1 chou rouge
- Vinaigre de riz
- Sucre
- 1 c. à s. d'huile de sésame
- 1 c. à c. de jus de citron
- 1 c. à c. de sauce soja
- Graines de sésame
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites mariner du chou rouge émincé avec du vinaigre de riz, une pincée de sucre et de sel. Laissez reposer 30 minutes pour qu'il devienne fondant et acidulé.
- Faites tiédir des bao buns à la vapeur (vous en trouverez en épicerie asiatique ou en surgelé).
- Égouttez le thon et mélangez-le avec 1 c. à s. d'huile de sésame, 1 c. à c. de jus de citron et 1 c. à c. de sauce soja.
- Garnissez les bao buns avec le chou mariné, le thon assaisonné et quelques graines de sésame toastées.