AutorLuka Andrišić

ShareTweetSaveEmail

1

Stvari nikad nisu crno-bijele, a ovo jelo je pravi dokaz da je tome tako. Tuna u tehnikoloru svoju inspiraciju djelomično crpi iz dalekog, šarenog i ekscentričnog Japana i njihove svjetski prepoznatljive kulture i kuhinje. Spoj namirnica, okusa i komponenti koji se sljubljuju na ovom tanjuru nalaze se negdje na granici poznatog i opće prihvaćenog te će ovo jelo svojim konceptom sigurno izazvati barem jedan upitnik nad glavom. A takvo kuhanje i treba biti. Šareno i beskompromisno, uvijek razigrano i uzbudljivo nikad dosadno i predvidljivo.

2

Jednu mrkvu, jedan pastrnjak, ½ celera, listove kelja, ciklu i koru krastavca narežite što tanje te stavite u jednom sloju na papir za pečenje na rešetku u zagrijanu pećnicu na 160°C. Nakon 7-10 min poškropite s malo maslinovog ulja i soli i vratite na par minuta u pećnicu. Sve povrće se neće ispeći u isto vrijeme pa kada su komadići dobili zlatnu boju izvadite ih, a ostale ostavite da se peku još par minuta. Dobiveni čips od povrća ohladite kako bi postao još hrskaviji. Čips od pojedinog povrća svaki zasebno usitnite u manje komadiće pomoću blendera ili u mužaru.

3

Mladi luk, češnjak, đumbir narezan na trakice, papar, celer rebraš, ružmarin te ostatak korjenastog povrća prepržite kratko na malo maslinovog ulja. Dodajte oko 1.5 L vode te kad voda zavri kuhajte oko 10 min na tihoj vatri. Dodajte očišćenu ribu narezanu na veće komade s listom peršina. Kuhajte oko 20 min na tihoj vatri. Na kraju posolite i dodajte sok od pola limuna i kad se juha malo ohladi procijedite u posebnu posudu kako bi dobili bistru juhu.

4

Odrezak tune lagano utrljajte s malo maslinovog ulja i kad je dosegao sobnu temperaturu ispecite na dobro ugrijanoj tavi oko 1.5 minuta sa svake strane. Uklonite s vatre u

poklopljenu posudu da se malo odmori. Odrezak narežite na kvadratiće jednake veličine, gornji dio premažite Zvijezda majonezom (igrajte se s različitim okusima čili, jogurt, delikates) te umočite svaki komad u mrvice čipsa od različitog povrća.

5

Ukrašene komade tune poslužite po želji u dublji tanjur te podlijte s toplom juhom tako da pokriva trećinu visine tune. Unesite i Vi malo boje u svoj život s ovim jelom, neka avanture majoneze budu samo početak vaše kulinarske avanture!

Tuna u tehnikoloru

0,25 kg odrezak tune
0,60 kg miješane ribe (trlja, brancin, orada)
2 kom. mladi luk
0,25 kg korijen mrkve
1 kom. kora krastavca

1 kom. korijen cikle
2 kom. vanjski ist celera
2 kom. korijen pastrnjak
1 kom. korijen celera
1 kom. mladi češnjak
0,15 kg korijen đumbira
2 kom. stabiljke celer rebraš
1 kom. vezica list peršina
½ kom. limuna
1 kom. grančica ružmarina
10 kom. zrna crnog papra
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
2 jušna žlica Zvijezda ekstra djevičansko maslinovo ulje
1 žlica soli

NAMIRNICE

0,25 kg odrezak tune
0,60 kg miješane ribe (trlja, brancin, orada)
2 kom. mladi luk
0,25 kg korijen mrkve
1 kom. kora krastavca
1 kom. korijen cikle
2 kom. vanjski ist celera
2 kom. korijen pastrnjak
1 kom. korijen celera
1 kom. mladi češnjak
0,15 kg korijen đumbira
2 kom. stabiljke celer rebraš
1 kom. vezica list peršina
½ kom. limuna

1 kom. grančica ružmarina
10 kom. zrna crnog papra
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
2 jušna žlica Zvijezda ekstra djevičansko maslinovo ulje
1 žlica soli

Način pripreme

1

Stvari nikad nisu crno-bijele, a ovo jelo je pravi dokaz da je tome tako. Tuna u tehnikoloru svoju inspiraciju djelomično crpi iz dalekog, šarenog i ekscentričnog Japana i njihove svjetski prepoznatljive kulture i kuhinje. Spoj namirnica, okusa i komponenti koji se sljubljuju na ovom tanjuru nalaze se negdje na granici poznatog i opće prihvaćenog te će ovo jelo svojim konceptom sigurno izazvati barem jedan upitnik nad glavom. A takvo kuhanje i treba biti. Šareno i beskompromisno, uvijek razigrano i uzbudljivo nikad dosadno i predvidljivo.

2

Jednu mrkvu, jedan pastrnjak, ½ celera, listove kelja, ciklu i koru krastavca narežite što tanje te stavite u jednom sloju na papir za pečenje na rešetku u zagrijanu pećnicu na 160°C. Nakon 7-10 min poškropite s malo maslinovog ulja i soli i vratite na par minuta u pećnicu. Sve povrće se neće ispeći u isto vrijeme pa kada su komadići dobili zlatnu boju izvadite ih, a ostale ostavite da se peku još par minuta. Dobiveni čips od povrća ohladite kako bi postao još hrskaviji. Čips od pojedinog povrća svaki zasebno usitnite u manje komadiće pomoću blendera ili u mužaru.

3

Mladi luk, češnjak, đumbir narezan na trakice, papar, celer rebraš, ružmarin te ostatak korjenastog povrća prepržite kratko na malo maslinovog ulja. Dodajte oko 1.5 L vode te kad voda zavri kuhajte oko 10 min na tihoj vatri. Dodajte očišćenu ribu narezanu na veće komade s listom peršina. Kuhajte oko 20 min na tihoj vatri. Na kraju posolite i dodajte sok od pola limuna i kad se juha malo ohladi procijedite u posebnu posudu kako bi dobili bistru juhu.

4

Odrezak tune lagano utrljajte s malo maslinovog ulja i kad je dosegao sobnu temperaturu ispecite na dobro ugrijanoj tavi oko 1.5 minuta sa svake strane. Uklonite s vatre u poklopljenu posudu da se malo odmori. Odrezak narežite na kvadratiće jednake veličine, gornji dio premažite Zvijezda majonezom (igrajte se s različitim okusima čili, jogurt, delikates) te umočite svaki komad u mrvice čipsa od različitog povrća.

5

Ukrašene komade tune poslužite po želji u dublji tanjur te podlijte s toplom juhom tako da pokriva trećinu visine tune. Unesite i Vi malo boje u svoj život s ovim jelom, neka avanture majoneze budu samo početak vaše kulinarske avanture!

Tuna u tehnikoloru
NAMIRNICENačin pripreme