

## **Tonfisktataki & tatamisås - gjutet tillsammans med en session-IPA från Stone**

Tataki är den japanska tillagningsmetoden där kött eller fisk endast tillagas på ytan och resten är rått. Halstrad på svenska ungefär. När vi lagar tonfisk så är detta ett optimalt tillvägagångssätt för att behålla smaker och undvika att fisken blir torr. Tillsammans med en kryddig och saltsyrlig sojasås som fisken dippas i så sitter Stones session-IPA perfekt därtill.



Recept - perfekt som förrätt till 4 personer  
Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Log In

[Register](#)

[Lost your password?](#)