

Sashimi II: Thunfisch

Auch der zweite Teil der Sashimi-Zubereitung ist schnell gemacht und schmeckt sehr lecker.

Ich brauche hier auch nicht sehr lang die Zubereitung des Gerichts beschreiben.

Thunfisch in kurze Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten.

Ein Schälchen mit heller Soja-Sauce dazustellen.

Mit Stäbchen servieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Thunfisch-Filet
- helle Soja-Sauce

Guten Appetit!

Dieser Blogbeitrag erfolgt leider ohne Fotos, ich habe für meine Foodfotos eine alte, gebrauchte Digital-Kamera ausprobiert, ich kann die Foodfotos aber leider nicht auf mein iPad laden.