



## Kroatië

### **Tuna Hvarska**

*Tonijn als in Hvar*

*Voor 4 personen neem je:*

4 tonijnsteaks  
2 dl. witte wijn, niet te droog  
2 el. kappertjes  
1 venkelknol  
olijfolie  
1 teentje knoflook  
een klein bosje peterselie

Verhit de olijfolie in een pan en bak daarin de tonijn, aan elke kant 1 - 2 minuutjes, afhankelijk van de dikte. De steaks moeten van binnen nog rood zijn. Haal de stukken tonijn uit de pan.

Maak de venkelknol schoon en hak hem aan stukken. Die gaan in de pan, samen met het gehakte teentje knoflook, de kappertjes en de wijn. Bestrooi het met peterselie, kruid het met zout en peper en breng het aan de kook. Als het kookt zet je het vuur laag zodat het net een beetje pruttelt. Leg de stukken tonijn in de saus en laat ze rustig even goed doorwarmen en een beetje verder garen. Niet te lang: de tonijn mag van binnen een beetje rosé blijven.

Deze tonijn dien je het best op met gegrilde courgette en een paar gekookte aardappelen. Schep wat van de saus over de tonijnsteaks en druppel er een beetje olijfolie overheen.