



Tilleggsinfo:

Hjemmelaget tomatsaus

Løk (finhakket)	1 løk [A]
Selleri (finhakket)	1/3 stang [A]
Tomat på boks (hakket)	1 boks [B]
Saus base	1 blad [B]
Laurbær	«litt» [C]
Salt, brunsukker, hvitpepper, kylling buljong	«litt» [C]
Parmesan	2 Spiseskjeer [D]
Fløte	«litt» [D]
Smør	1 Spiseskje [D]

1. Bland litt smør (i tillegg til det som står under ingrediensene) og ingredienser merket med [A] i en kjele, og varm opp på lav varme til den får en tykk konsistens.

2. Ha i ingredienser merket med [B] og kok opp. Gjør det samme med ingredienser merket med [C].

3. Skru av platen og bland sammen ingredienser merket med [D].

Ingredienser til ingefærsaus

Soyasaus	165ml
Ingefær	30g
Hvitløk	10g
Sirup (eller sukker)	75ml
Mirin	50ml
Sake	50ml

Bland sammen ingrediensene i en mikser til blandingen får en tykk, sausaktig konsistens.

Sprø
Hvalburger

En fyldig burger med fritert hvalkjøtt. Ingefærsausen demper noe av lukten av kjøttet, og er samtidig med på å heve den saftige smaken av fritert hval. Den er overraskende mild i smaken, og lett å bli hekta på.

Fremgangsmåte:



Ta det ferdig opptinte hvalkjøttet og bruk en kjøttmørner eller en gaffel for å mørne kjøttet. Da vil smaken ha lettere for å trekke inn i kjøttstykket



Skjær kjøttet på skrå i passende porsjoner



Legg kjøttet fra (2) i ingefærsausen. Legg på plastfolie, og la den stå i kjøleskapet og marinere i ca. en halv dag



Bland sammen ingrediensene merket med [A] i en bolle. Paner deretter det ferdig marinerte kjøttet fra (3) i blandingen i (4).



Varm opp friteroljen til ca. 180 C, og legg kjøttstykkene forsiktig oppi. Friter dem i ca. 1-1.5 minutt mens du vender dem med jevne mellomrom



Skjær burgerbrødet i to, og pensle dem med smeltet smør



Stek brødet i 30 sekunder i en ovn på 180 C.



På underdelen av burgerbrødet, legg på lollo salat, majones, løkskiver og tomatskiver.



Legg på det fritekte kjøttet fra (5) og deretter den hjemmelagde tomatsausen. Legg til slutt på persille og overdelen av burgerbrødet

Ingredienser

Rødt hvalkjøtt
100 – 115g per porsjon

Ingefærsaus
15g *1

Hamburgerbrød
55g

Smeltet smør
«Passende mengde»

Lollo Salat
1 salatblad
1 spiseskje majones
1 tomatskive

Løkskiver
«Passende mengde»

Hjemmelaget tomatsaus
1 spiseskje

Persille
«Passende mengde»

Eggeplomme [A]
Fra ett egg

Vann[A]
120g

Hvetemel [A]
24g

Strøkvring (Panko) [A]
4g