



Frityrstekt Hval

Siden kjøttet ikke er så tung i smaken, vil den forbli frisk selv etter at den er fritert. Det myke kjøttet og den sprø paneringen skaper en uimotståelig smakscombinasjon som står seg godt mot både «tonkatsu» og fritert kylling

Fremgangsmåte:



Skjær opp ferdig opptint og modnet rødt hvalkjøtt i porsjonskiver og legg dem på et aluminiumsbrett. Krydre begge sider av skivene med salt og pepper.



Dekk begge sider av kjøttstykkene med hvetemel.



Fjern hvetemel som blir overflødig.



Dekk godt til med egg.



Dekk deretter til med kavring / panko.



Dekk begge sider skikkelig med kavring / panko.



Legg kjøttstykkene forsiktig i oljen, forvarmet til ca. 180 C.



Beregnet friteringstid er ca. 1 minutt og 45 sekunder - 2 minutter. Ta kjøttet ut når paneringen har skiftet farge.



La oljen dryppe skikkelig av.



Skjær stykkene opp i passende munnfuler. Anbefalt friteringsgrad er rå.



I «Taruichi» serveres kjøttet sammen med salat og majones. Grønnsaker kan tilpasses etter eget ønske.



Legg ved saus. (Du kan bruke vanlig «tonkatsu» saus som du finner i butikken).

Ingredienser

Rødt hvalkjøtt
100 – 150g per porsjon

Isbergsalat
Passende mengde *1

Hvetemel
Passende mengde *1

Sitronskiver
Passende mengde *1

Majones
Passende mengde *1

Strøkvavring (Panko) [A]
Passende mengde

Saus
Passende mengde *1

*1: Tilbehøret brukt i restauranten «Taruichi».

*: Oppskriften på frityrstekt hval er fra restauranten «Taruichi Shinjuku» i Tokyo som spesialiserer seg på retter av hvalkjøtt.

Tips:

«Tonkatsu» er en slags japansk Snitzel rett. Samme tilberedningsmetode bare med svinefilet