

# Hvalburger

En populær rett blant unge, men her med hvalkjøtt. Det velsmakende burgerkjøttet inneholder mindre fett enn vanlig oksekjøtt, men er minst like saftig. Kjøttet bevarer noe av den karakteristiske konsistensen som gjør deg mer og mer hekta for hver bit du tar.



## Fremgangsmåte:



1 Bruk ferdig opptint og modnet rødt hvalkjøtt (rødt kjøtt av klasse 1 anbefales)



2 Skjær opp kjøttet i passende stykker, og deretter i tynne strimler.



3 Hakk deretter opp kjøttet. Ved å hakke det noe grovt vil du beholde noe av konsistensen i kjøttet.



4 Flytt det hakkede kjøttet over på et stykke kjøkkenpapir.



5 La Kjøkkenpapiret trekke blodet skikkelig ut av kjøttet. Blodet kan nemlig føre til at kjøttet får den karakteristiske lukten.



6 Finhakk løken. Den blir lettere å blande etterpå om du hakker den finere enn kjøttet.



7 Stek løken i en panne med litt olje. Stek til den blir gyldenbrun.



8 Bland sammen kjøttet, løken og salt og pepper i en bolle.



9 Bland sammen til massen blir seig. Vi bruker ikke binding i blandingen, så det er viktig at man får blandet skikkelig.



10 Ha i sukkeret mens du blander. Sukkeret gir kjøttet en ekstra rund smak.



11 Form kjøttet til en kake når den er ferdigblandet. Størrelsen kan du bestemme selv, men beregn ca. 150-180g per porsjon.



12 Pakk kjøttstykket inn i litt plastfolie og strekk den ut slik at den blir rund i formen, fra innsiden og ut mot ytterkantene.



13 Legg kjøttstykket på en forvarmet stekepanne med litt olje. Viktig her at man lar kjøttet steke godt på lav varme.



14 Snu kjøttstykket når den begynner å skifte farge. Sjekk på innsiden at kjøttet blir skikkelig gjennomstekt.



15 Skjær burgerbrødet i to.



16 Stek begge innsidene på lav varme uten olje til de blir lett ristet på overflaten.



17 Smør deretter et tynt lag med smør på brødet. Her er det fritt frem å bruke annet enn smør om man ønsker det!



18 Stable opp ingrediensene. På bildet har vi stablet opp i rekkefølgen: Salat, hamburgerkjøtt, løk, ost og tomat



19 Legg til slutt på 2 skiver av den uunnværlige sylteagurken.



20 Lag til slutt en sandwich med brødet. Pass på å ikke presse dem for hardt sammen.

## Ingredienser:

**Rødt hvalkjøtt**

150 – 180g per porsjon

**Syltet sylteagurk**

Passende mengde

**Finhakked løk**

1/4 løk

**Smør**

Passende mengde

**Hamburgerbrød**

1 brød

**Saus**

Etter eget ønske

**Tomatskiver**

1 skive

**Salt og pepper**

Passende mengde

**Løkskiver**

1 skive

**Sukker**

Litt

**Salat**

1 salatblad

\*: Oppskriften på hvalburger er fra restauranten «Ichinotani» i Kanda området i Tokyo som spesialiserer seg på retter av hvalkjøtt.

## Tips:

Siden hvalkjøttet har et lavt fettinnhold, vil kjøttet fort bli tørt om man steker det for lenge. Bruk derfor god tid og stek på lav varme. For å gjøre kjøttet ekstra saftig, kan man også bruke litt olje når man blander sammen kjøttet.

## Kokk:



Mitsuo Tani.