



## Panert hvalkjøtt med parmesan

En rett som passer for både store og små. Den sprø paneringen med Parmigiano-Reggiano gir retten et krydret særpreg og hever smaken på det røde kjøttet. Server med en skive sitron og et lite dryss med salt på toppen.

### Fremgangsmåte:



Fjern fuktigheten fra det opptinte røde kjøttet med litt kjøkkenpapir. Krydre overflatene med salt og pepper.



Dekk hele overflaten med hvetemel. Rist kjøttet slik at eventuelle klumper forsvinner og du får et tynt lag med hvetemel igjen.



Dypp kjøttet i det piskede egget, og la det dryppe litt av.



Legg kjøttet på et Brett med ferdigrevet Parmigiano-Reggiano, og lag en panering med osten.



Sett en stekepanne på middels varme, og ha i en del olivenolje.



Når det begynner å ryke av pannen, legg på kjøttet fra (4) sakte på pannen og la det frityrsteke i oljen.



Bruk en kjøkkenklype til å snu kjøttet jevnlig. Pass på at overflaten ikke brenner seg fast på pannen.



Ta kjøttet vekk fra pannen når overflaten er gyldenbrun. Skjær den så i fire biter.



Server med en skive sitron og litt salat. Dryss litt salt over tverrsnittet på kjøttstykkene.

### Ingredienser

**Rødt hvalkjøtt**  
200g\*

**Parmigiano-Reggiano ost**  
Passende mengde

**Salt**  
Passende mengde

**Olivenolje**  
Passende mengde

**Pepper**  
Passende mengde

**Salat til tilbehør**  
Passende mengde

**Hvetemel**  
Passende mengde

**Sitron**  
1 skive

**Pisket egg**  
1 egg

**Salt (før servering)**  
Litt

\*: Beregnet mengde for én porsjon

### Tips:

Pass på at du ikke gjennomsteker hvalkjøttet og lar det være rått i midten. Stek til osten på overflaten blir gylden, da vil du sørge for at stekegraden blir rå og du trekker frem de beste smakene i hvalkjøttet. Vend kjøttstykket med en kjøkkenklype slik at at kjøttet ikke blir overstekt.