



Hval tartar

En tartarbiff der vi bevisst bevarer konsistensen ved å grovhakke kjøttet. Den friske duften av sitronolje og den smaksrike avocadoen passer perfekt sammen med det røde hvalkjøttet! Passer også godt med litt baguettebrød ved siden.

Fremgangsmåte:



Skjær det opptinte kjøttet i skiver.



Skjær det deretter i strimler, for så å hakke det.



Flytt det over i en dyp bolle og ha i salt og sitronolje.



Legg på plastfilm over bollen, og la kjøttet marinere i kjøleskap.



Skrell skallet av en halv avocado og fjern kjernen. Skjær så halvparten av denne (1/4 av en hel avocado) i ca. 1cm store biter.



Resten av avocadoen hakkes opp og moses i en bolle med baksiden av en skje.



Legg avocadoen fra (5) i bollen fra (6) sammen med løk, mini mais og mini tomater.



Ha i hjemmelaget japansk dressing, majones og svart pepper.



Pass på å blande det hele forsiktig slik at avocadobitene ikke blir most.



Legg blandingen i en form på en tallerken og gjør toppen flat.



Ta ut kjøttet fra (4) og legg den forsiktig over i formen med en skje. Når du har gjort toppen flat, fjern formen.



Legg ved sennepskål, bladpersille og blomster.

Ingredienser

Rødt hvalkjøtt
60g

Hjemmelaget løksaus
½ Spiseskje

Salt
Passende mengde

Svart pepper
Litt

Sitronolje
1 Spiseskje

Majones
½ Spiseskje

Avocado
½ frukt

Sennepskål
Litt

Løk (finhakket)
20g

Spiselige blomster
Litt

Mini tomater (skjært i biter)
3 stykker

Bladpersille
Litt

Mini mais (skjært i skiver)
1 mini mais

*: Beregnet mengde for én porsjon

Tips:

Sitronoljen spiller en viktig rolle for smaken. Vi har her brukt en sitronolje med naturlig sitron marinert i ekstra virgin olivenolje.

