



Hval sashimi

En klassiker der de aller beste stykkene av hvalkjøttet kommer til sin rett. Den runde kjøttsmaken passer perfekt sammen med ingefær og soyasaus.

Fremgangsmåte:



Gjør klar det opptinte røde hvalkjøttet.



Skjær det først opp i passende store stykker.



Skjær de så i 2-3mm tykke skiver. Beregnet mengde er ca. 80g.



Skjær opp én porsjon (ca. 5-6 skiver).



Skjær skinnen/spekket. Juster tykkelsen etter hvor hardt det er, men den blir som regel lett å spise når stykkene er 1mm eller tynnere. Stykkene blir ofte lettere å skjære opp når skinnen/spekket er halvtint.



Skjær det samme antall skinn/spekk og kjøtt.



Legg raspet, japansk hvit reddik og et ooba blad i en bolle.



Legg kjøttstykkene og skinn/spekkstykkene lag på lag.



Legg ved en klump raspet ingefær (kan også legges ved litt raspet hvitløk).

Ingredienser

Rødt hvalkjøtt
Én porsjon (ca. 80g)

Japansk hvit reddik
Passende mengde *1

Raspet ingefær
Passende mengde *2

Ooba blader
1 blad *1

*1: Tilbehøret er brukt ved restauranten «Ichinotani»

*2: I tillegg til raspet ingefær, kan også raspet hvitløk brukes.

*: Oppskriften på hval sashimi er fra restauranten «Ichinotani» i Kanda området i Tokyo som spesialiserte seg på retter av hvalkjøtt.

Tips:

Hvis skinnen/spekket er for hardt, kan man skjære litt inn i skinnen. Siden skinnen i seg selv kan være veldig elastisk, er det viktig at det behandles skikkelig, spesielt om det skal serveres til eldre. Det anbefales også at det brukes en søt soyasaus variant, «Tamari Soyuu». Denne passer utmerket til den friske smaken i hvalkjøttet.