Rett
31

Hval carpaccio

Hvalkjøtt som er opptint på en korrekt måte skal ikke lukte og passer godt til carpaccio. Ved å banke kjøttet flatt blir konsistensen mør og stykkene vil smelte på tungen. Litt revet ost på toppen gir kjøttet den lille aksenten som trengs for å heve smaken ytterligere.

Fremgangsmåte:

Gjør klar det opptinte kjøttet.

Skjær det i ca. 5-7mm tykke skiver.

Legg bitene på en plastfolie, og dekk over med ytterligere en plastfolie slik at bitene blir klemt mellom to plastfolie stykker.

Bruk en kjøtthammer til stykkene blir ca. 2mm tykke.

Fjern plastfolien på toppen, og legg stykkene ved siden av hverandre på et fat.

Krydre passelig med salt og pepper. Pepper kan brukes etter egen smak.

Ha på den hjemmelagde sennepssausen.

Legg på løkskiver.

Dryss over litt revet ost.

Ha på virgin olivenolje.

Dryss over litt dill.

Krydre med rosépepper og dander med spiselige blomster til slutt.

Ingredienser

Rødt hvalkjøtt
200g

Virgin olivenolje
Passende mengde

Salt og pepper
Passende mengde

Dill
Litt

Hjemmelaget sennepssaus
Passende mengde

Spiselige blomster
Litt

Løkskiver
20g

Rosépepper
Litt

Revet ost
Passende mengde

**: Beregnet mengde for én porsjon*

Tips:

Ved å banke kjøttet tynt med en kjøtthammer vil man kunne begrense noe av den særegne hvalkjøttsmaken og samtidig gjøre den mør og fin i konsistensen. Den blir da heller ikke for vanskelig å tygge.