



# Hval sushi

En nyskapende sushi laget av velsmakende hvalkjøtt. Den har en mildere smak enn okselever og har en liknende, rund smaksconsistens som sushi av tunfisk.

## Fremgangsmåte:



Skjær det modnede kjøttet (skal kjøttet spises rått, anbefales det å bruke kjøtt av klasse 1) i stykker.



Begynn å skjær 5-6mm tykke skiver fra kanten av stykket.



Skjær opp til én porsjon.



Det vil pipe blod ut av hvalkjøttet, legg derfor stykkene på et stykke kjøkkenpapir for å trekke overflødig blod.



Tørk også oversiden av stykkene med et stykke kjøkkenpapir for å tørke vekk blodet.



Gjør klar sushi ris, og form dem i biter. Pass på at blodet fra kjøttet ikke fester seg på risene.



Bitene kan for øvrig lages på samme måte som vanlig sushi.



Legg sushibitene på et fat.



Ved restauranten «Taruichi» legges det en klump raspet ingefær på toppen av hver bit.



Til slutt legges det litt hakket pipeløk på toppen.

## Ingredienser

**Rødt hvalkjøtt**  
Én porsjon (ca. 100-150g)

**Ingefær**  
«Passende mengde»

**Sushi ris**  
Én porsjon

**Pipeløk**  
«Passende mengde»

\*: Oppskriften på hval sushi er fra restauranten «Taruichi Shinjuku» i Tokyo som spesialiserer seg på retter av hvalkjøtt.

## Tips:

For hval sushi anbefales det å bruke ingefær som fjerner noe av lukten fra hvalkjøttet i stedet for wasabi. Pass på å tørke stykkene skikkelig med kjøkkenpapir for å bevare smaken av kjøttet.