

Fritert hvalkjøtt Japansk stil

Ved å bruke ingefær og hvitløk, skaper denne retten en fortreffelig smak man ikke finner i annen type kjøtt. Velsmakende på utsiden, myk og velduftende på innsiden. En klassisk hvalrett som aldri skuffer.



Fremgangsmåte:



Bruk opptint rødt hvalkjøtt av klasse 1 og skjær stykker fra utkanten av kjøttet (innsiden kan brukes til å lage sashimi)



Skjær kjøttstykkene i 2x2cm tykke stykker. Skjær dem deretter på skrå slik at bredden på bitene blir 1,5cm, hver bit ca. 15g.



Rasp opp hvitløken og ingefæren. (A) rasp gjerne ingefæren med skallet på for å få mere smak.



Legg kjøttbitene fra (2) i en bolle, og tilsett ingrediensene merket (A)



Hell i soyasaus tilsvarende 10% av kjøttmengden.



Bland ingrediensene godt sammen, og la marinere i ca. 5 minutter.



Gjør klar ingrediensene merket (C). For å gjøre overflaten ekstra sprø, tilsett genmai risen i potetmelet.



Gjør klar ingrediensene merket (B). Bland sammen eggeplomme, hvetemel, vann og kavring (panko). Brukt foodprocessor på kavringen for å male den ekstra fin



Dekk kjøttstykkene med et tynt lag av (B).



Lag deretter en panering med (C). Dekk stykkene jevnt med paneringen, og rist av det som blir overflødig.



Legg stykkene forsiktig i fritureolje, forvarmet til 180C. (Som en tommelfingerregel bør varmen være 180C i starten og 200C når stykkene er ferdig fritert)



Når alle stykkene er lagt i, skru opp varmen på platen og friter dem kjøpt i ca. 1-1,5 minutter.

Ingredienser:

Rødt hvalkjøtt

2-3 porsjoner (ca. 300g)

Soyasaus

30g (10% av kjøttmengden)

Grønnsaker som tilbehør

Etter egen smak

Del A:

Raspet ingefær

1 bit (10g)

Raspet hvitløk

1 bit (10g)

Del B:

Eggeplomme

Fra ½ egg (10g)

Hvetemel

2 Spiseskjeer (24g)

Vann

120g

Kavring (Panko)

4g *1

Del C:

Potetmel

100g

Genmai ris*

10g *2

*Genmai er en type uprosessert ris som er mørkere i fargen enn vanlig ris. Den inneholder flere mineraler og vitaminer sammenlignet med vanlig ris

*1: Finhakk med en foodprocessor eller lignende.

*2: 10% av potetmel mengden.

*: Oppskriften på Fritert hvalkjøtt japansk stil er fra restauranten «Kujira» i Bunkyo distriktet i Tokyo som spesialiserer seg på retter av hvalkjøtt.

Tips

Pass på at kjøttet ikke blir overfritert og hardt ved å sjekke temperaturen med en termometer. Oljen skal holde 180C når du begynner, og 200 grader når den er ferdig fritert. Ved å tilsette genmai ris i potetmelet blir paneringen ekstra sprø.

Kokk:



Hajime Ishikawa.