



# Hval Yukhoe

Denne retten er like mild og god i smaken som Yukhoe laget av oksekjøtt. Kombinasjonen av det røde kjøttet, sesamoljen og eggeplommen skaper en silkemyk smaksopplevelse, samtidig som kjøttet bevarer sin faste konsistens.

## Fremgangsmåte:



Skjær ferdig opptint og modnet hvalkjøtt i passende stykker, og deretter i tynne skiver.



Skjær ca. 5-6 skraver per porsjon.



Skjær de tynne skivene videre i små biter. Ikke skjær de for smått om du ønsker å bevare konsistensen i kjøttet.



Gjør klar vårløken (Du velger selv om du vil bruke den grønne eller hvite delen av løken)



Finhakk vårløken.



Legg kjøttet og den finhakkede vårløken i en bolle.



Ha i sesamolje, «la yu», hvitløkspasta i bollen og bland sammen.



Bruk hendene til å blande det godt sammen.



Ved «Ichinotani» serveres retten over et bedd med rød lollo salat og finhakket kål. Tilbehøret kan du velge selv.



Legg på «Yukhoe» blandingen. Den vil se ekstra appetittlig ut om den danderes i høyden.



Legg til slutt på eggeplommen. Kan også bruke vaktelegg.

## Ingredienser

### Rødt hvalkjøtt

En porsjon (ca. 100g)

### Hvitløkspasta

1 klype

### Vårløk

Finhakk 1cm lange striper

### Sesamfrø

1 klype

### Sesamolje

2 teskjeer

### Eggeplomme

«Passende mengde» \*1

### «La Yu»\*

2 teskjeer

\*Kinesisk olje med chili.

### Tilbehør

Etter egen smak

\*Oppskriften på Hval Yukhoe er fra restauranten «Ichinotani» i Kanda området i Tokyo som spesialiserer seg på retter av hvalkjøtt.

## Tips:

Størrelsen på stykkene kan tilpasses etter behov ved hver restaurant. Større stykker vil bevare konsistensen, mens mindre biter vil muligens passe bedre for eldre personer.

## Kokk



Mitsuo Tani.