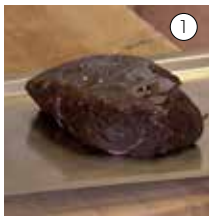


# Hvalbiff salat "Thai Style"

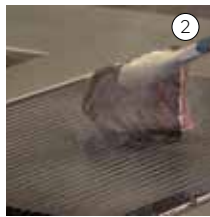
Denne retten elsker jeg, og den skaper mange gode matminner fra Thailand, Godt kjøtt, sterk, syrlig og lett. Kombinasjonen med grillet kjøtt og frisk vinaigrette med sprø grønnsaker.diggere enn dette blir det ikke



## Fremgangsmåte:



1 Pensle biff med nøytral olje, kryddre med salt og pepper



2 Grill på høy varme på alle sider



3 Kutt løk i tynne skiver



4 Kutt stangselleri og blader i tynne skiver



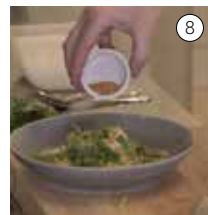
5 Same som over



6 Finkutt grønn chilli



7 Rens hvitløk og kutt i løvtynne skiver



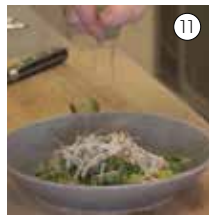
8 Ha på sesamfrø



9 Høvlø vintereiddikk tynt på mandolin



10 Strø over



11 Skvis over lime



12 Kutt hval tatak i tynne skiver



13 Litt ekstra krydder



14 Samme som over



15 Ha på sesamolje



16 Kutt i mindre biter



17 Drypp over fiskesaus



18 Bland godt



19 Skiv over mer lime om nødvendig



20 Annret i en dyp tallerken

## Ingredienser:

**Hvalkjøtt**

**Olje**

**Salt**

**Pepper**

**Løk**

**Stangselleri**

**Chilli**

**Hvitløk**

**Sesamfrø**

**Vintereiddik**

**Lime**

**Sesamolje**

**Fiskesaus**

## Anbefalt stykningsdel

Tail meat av hval er kjøttstykker tatt fra ryggfinnen og bakover til sporen over ryggen. Dette kjøttet kan ha en større fettprosent enn ellers og vil derfor være marmorert. Kjøttet har en veldig myk og mør konsistens og egner seg spesielt godt til sushi og sashimi. 8 biffer single vakuumpakket å 0,8 - 1,2 kg. Totalt ca. 10 kg pr. kartong



## Laget av:



Ørjan Johannessen