Hval og østerstartar

Tartar av Hval med Østers, pepperrot og black garlic majones. Dette er en rett som passer godt som forrett i en meny. naturlig hvalkjøtt blandet sammen med mineralske østers og friskhet fra lime og pepperrot

Rett 13

Fremgangsmåte:

Skjær val I skiver og åpne østers

Kutt I små terninger. ½ cm tykk

Hakk østers

Kok opp vann

Bland godt

Tilsett sukkertare

salt

olivenolje

Bland godt

Strø på mer salt om nødvendig

Riv over fersk pepperrot eller wasabi

Lag små biter av limefileter

Black garlic majones legges I bunn av tallerken

Anrett I dyp tallerk

Fyll gjerne med med mer Black garlic majones

Topp med fileter av lime

Riv over pepperrot

Ha på kaviar av "jusu"

Topp med bronsefenikkel

Voila

Ingredienser:

Hvalkjøtt

Østers

Sukkertare

Salt

Olivenolje

Fersk pepperrot eller wasabi

Lime-fileter

Black garlic majones

Anbefalt stykningsdel

Lettrøkt hvalkjøtt har 90 dagers holdbarhet i fersksesongen. Single vakumpakket á 0,4 - 0,8 kg. Totalt ca. 5 kg. pr. kartong

Laget av:

Ørjan Johannessen