



Mandelpotetlefseser med røkt hval

Denne retten passer fint som en appetittvekker eller forret. Det er enkle norske smaker som kompenserer den lettrøkte hvalen veldig godt!

Fremgangsmåte:



1 Hvelve sjalottløk på mandolin. Vend i maizenna. Varm olje til 100 grader. Ha i sjalottløkringene og varm opp til 160 grader. Friter til de er gyldne i fargen. Renn av på papir og smak til med salt.



2 Pisk rømmen stivere.



3 Riv over fersk pepperrot



4 Riv over fryst røkt hvalkjøtt. Vend inn.



5 Legg en god skje med rømmeblandingen på lefsen



6 Bygg videre med fritert løk...



7 ... syltet løk og tyttebær.



8 Riv over mer røkt hvalkjøtt.



9 Pynt med dill til slutt.

Anbefalt stykningsdel

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



Ingredienser

Mandelpotet
200 gram

Salt

Hvetemel
50 gram

Sjalottløk
2-3 små

Maizenna
1 ss

Nøytral olje til fritering
Passende mengde

Tyttebær
Passende mengde

Sitronjuice
70 gram

Sukker
110 gram

Stjerneanis
1 stk.

Fennikelfrø
1 ts.

Hel sort pepper
1 ts.

Rød delikatesseløk
Passende mengde

Rørosrømme
100 gram

Fersk reven pepperrot
1 ss.

Fryst røkt hvalkjøtt
40 gram

Salt og pepper
Passende mengde