



Ceviche av hval i hjertesalat

Hjertebladsalat inspirerer til å fylles på ulike spennende måter. Her lager vi en frisk variant med hvalkjøtt som kan spises som en typisk wraps.

Fremgangsmåte:



Skrell og kutt eplet i terninger.



Kutt hvalkjøttet i terninger



Hell godt med tigemelk over hvalkjøttet. Bland sammen og la stå i noen minutter.



Vend inn epleterninger og finkuttet koriander.



Smak til med salt....



..og revet limezest.



Sil vekk overflødig væske, Legg en god skje av chevichen i hjertesalatblader.



Topp med friterisripapir og koriander.

Anbefalt stykningsdel

Mørnet biff av hval er kjøtt som har ligget til mörning ved ca 0°C i mer enn 3 uker. Single vakumpakkede biffer á 0,8 - 1,2 kg.



Ingredienser

Stangselleri-stenger
2 stk

Rød chilli
2 stk

God eplejuice
100 g

Usøtet kondensert melk
300 g

Ingefær
20 g

Limejuice
av 3 lime

Friterisripapir
Passende mengde

Hvalkjøtt
Passende mengde

Granny smith eple
1 stk.

Koriander
Passende mengde

Hjertebladsalat
Passende mengde