



# Hval tataki

Tataki er en japansk tilberedningsmetode hvor kjøttet kun brunes veldig lett før det skjæres i tynne skiver og marineres. Her har jeg marinert med en fermentert plommesaus, og garnert med forskjellige sprø elementer for tekstur. Retten passer fint som en delerett.

## Fremgangsmåte:



1 Gni hvalkjøttet inn med olje.



2 Krydre godt med salt og nykværnet pepper



3 Svi det av fort på alle sider i en varm grillpanne. Kjøttet skal ikke steke, det skal bare på en grillflate.



4 Smak til fermentertplomme saft med lime ...



5 ...og soya



6 Skjær hvalkjøttet i tynne skiver på tvers av kjøttfibrene. Et tips er å steke kjøttet når det er halvfryst.



7 Spre skivene godt utover tallerkenen.



8 Ha godt med den fermenterte plommesausen over hvalkjøttet.



9 Dryss over friteret villris



10 Sprø grønnkål



11 Chilli



12 ...karse for tekstur og spice til retten.

## 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 mørk konsistens og egner seg spesielt godt til sushi og sashimi.



## Ingredienser

**Hvalkjøtt**  
100 g

**Fermentert plommesaus**  
50 g

**Soyasaus**  
1 ss

**Limesaft**  
½ lime

**Puffet villris**  
Passende mengde

**Sprøtekt grønnkål med grønn chilli**  
Passende mengde