



# Tartar med røkt hval

Dette er en spennende måte å bruke hval på, hvor jeg blander like deler røkt og urøkt hvalkjøtt. Denne retten passer veldig bra som forrett, men kan også spises alene. Her kan du imponere gjestene dine med en rett de sannsynligvis aldri har smakt før.

## Fremgangsmåte:



1 Ha røkt hvalkjøtt, vanlig hvalkjøtt og en eggeplomme i en bolle



2 Krydre med salt og pepper



3 Ha i finkuttet sjallottløk



4 Ha i grovkuttet kapers



5 Ha i fersk jalapeño kuttet i små terninger



6 Bland godt sammen til alle ingrediensene er jevn fordelt



7 Smak på tartaren og sjekk om du må justere smaken



8 Legg opp på en tallerken, jobb litt med tartaren og form den rund



9 Legg på den soyaspekede eggeplommen



10 Anrett litt rød chilimajones rundt på tartaren og tallerkenen



11 Riv over fersk pepperrot



12 Pynt med karse

## 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

**Røkt hval**  
100 gram, kuttet i små terninger

**Rått hvalkjøtt**  
100 gram, kuttet i små terninger

**Jalapeño**  
1 stk. fersk, kuttet i brunoise

**Sjallottløk**  
1 stk, kuttet i brunoise

**Kapers**  
1 ss, grovkuttet

**Salt og pepper**  
Passende mengde

**Eggeplommer**  
2 stk

**Pepperrot**  
1 liten bit

**Karse**

**Soyaspektet eggeplomme:**  
4 stk eggeplommer  
6 ss soyasaus  
3 ss sukker

**Rød chilimajones:**  
1 eggeplomme  
1 dl rød chiliolje  
1 ts dijonsennep  
Sitronsaft  
Salt og cayennepepper