

Lett røkt hval & potetlefse

Rømme med aromater og gressløk. En annerledes vri på en klassiker. Vi kutter det røkte kjøttet i tynne skiver, legger de taksten vis og serverer kjøttet i en lefse med en eggeblanding.



Fremgangsmåte:



1 Finkutt løken og tilsett løken i rømme



2 Finkutt gressløk og tilsett i rømmeblandingen



3 Riv kokt egg på et rivjern og ha dette i rømmeblandingen med resterende ingredienser



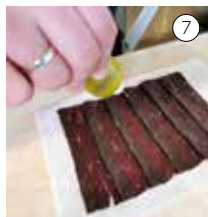
4 Vend i sammen og smak til med salt og pepper



5 Tilsett litt sitron juice



6 Kutt den røkte hvalen i tynne skiver



7 Legg i takstein oppå bakepapir og dryss over litt olje



8 Legg et bakepapir over



9 Kjevle det tynt ut og legg til siden



10 Fordel rømmeblandingen utover på ei potetlelse



11 Rull i sammen



12 Legg potetlelsen over hvalkjøttet.



13 Rull i sammen slik at skjøyten er på underside



14 Trim av sidene



15 Pensle med litt olivenolje



16 Kutt toppene av en karse



17 Fordel karsen oppå rullen



18 Rive pepperrot over



19 Riv også litt sitronzect



20 Server

Ingredienser:

Hvalkjøtt
300g

Rømme
150g

Egg
3 stk.

Rødløk
1/2 stk.

Gressløk
1 bunt

Salt
Passende mengde

Pepper
Passende mengde

Sitron
Passende mengde

Potetlompe
4 stk. store

Fersk pepperrot
1 stk.

Karse
1 pk.

Anbefalt stykningsdel

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



Laget av:



Christian André Pettersen