

Oppskrifter 16.1.2010 – Klubbmøte hos Jan Øve

Varm "Laksesashimi" med urtesalat

250 g laksefilet fra ryggen, uten skinn, fett eller bein

½ ss fint hakket hvitløk

2 ½ ss salt soyasaus (kikkoman)

2 ½ ss sitronsaft

1 cm finhakket ingefær

1 ss ristede sesamfrø

¼ ss ristet sechuanpepper

7 ½ ss extra virgin olivenolje

1 ss sesamolje

Urtesalat

2 ½ ss gressløk, skåret 2 cm lange

1 ss vårløk, kun det hvite

2 ½ ss friske korianderblader

35-40 g red rhubarb salat (annen småsalat kan også brukes)

25 g tat soi salat (annen småsalat kan også brukes)

1 ts sesamolje

1 ts extra virgin olivenolje

salt/pepper

Skjær tynne skiver (3-5 mm) rett ned av dette sstykket motsatt vei av laksens lengde. Anrett skivene slik at de ligger med fettmarmoreringen samme vei.

Legg opp ca. 6 skiver til hver, tett sammen. Hvitløk, sitronjuice, finhakket ingefær og sechuanpepper fordeles over laksen. Olivenolje varmes opp til den såvidt begynner å ryke. Helles over retten med en skje like før servering.

Kutt gressløk og rens salaten. Bland oljene i en bolle og vend salat og koriander forsiktig inn, smak til med salt og pepper. Salaten legges ved siden av eller på toppen av laksen. Ristede sesamfrø drysses rundt.

Drikke

Pommery Brut Royal