MELANDERS VECKANS VARA RECEPT

Carpaccio på hälleflundrafilé med wasabicreme och sojasirap

Gör så här:

Wasabicréme

Rör ut wasabipulver i créme fraiche. Tillsätt citronsaften. Låt stå npgra timmar i kylen.

Hotaresås:

Koka ihop soja, sake och socker tills blandningen blir tjock som sirap. Låt svalna

Skiva hälleflundran tunt med lax- eller filékniv. Placera ut fisken på fa. Fritera kaprisen i olja. Sila och salta. Salta och peppra fisken. Ringla över hotaresås och lite olivolja.

Garnera med kapris, vårlök, chili, sesamfrö, citron och wasabicréme.

4 personer

Hälleflundra:
400g färsk hälleflundra
30g kapris
1dl mat- eller frityrolja
2 vårlökar
1 röd chili
1 tsk sesamfrön, rostade
1 citron filead
Fin olivolja
Salt och peppar

Wasabicreme:
5-10g wasabipulver
1 dl créme fraiche
½ citron, saften

Hotaresås (sojasirap)
1 dl Soja
1 dl Sake
1 dl Socker

Melanders

MELANDERS VECKANS VARA RECEPT

Carpaccio på hälleflundrafilé med wasabicreme och sojasirap

Melanders