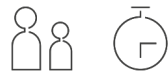




Suhkrusoolatud lõhe Pekka Terävä moodi

"Värsked ja mineraaliküllased prantsuse Laroche' veinid on minu lemmikud kalatoitude juurde." Tutvuge peakokk Pekka Terävä retseptiga!



1 IN + 60 MIN

100 g lõhet
50 g suhkrut
50 g soola
1 dl koort
1 tl mädarõigast
1 liilkapsas
MAJONEES
1 kimp tilli
1 tk munakollane
Dijoni sinepit
soola
1 dl rapsiõli

1. Pange lõhefilee suhkruga ja soolaga segusse ning laske 6 tundi külmikus seista. Eemaldage sool ja suhkur majapidamispehri abil ja lõigake kalast õhukesed viilud. Hoidke nahk alles.
2. Riivige mädarõigas koore hulka ja kloppige vahuks, maitsestage soolaga.
3. Lõigake liilkapsaõisikust õhukesi viile ja maitsestage soolaga.
4. Valmistage majonees: blanšeeri kiiresti tilli ja pange jää sisse jahtuma. Purustage till mikseris. Segage juurde munakollane, sinep ja sool. Segage kõik ühtlaseks ja lisage kloppides peene nirena õli. Kontrollige maitset.
5. Nõuanne! Võite kasutada ka lõhenahka: puhastage nahk hoolikalt ja kuivatage koos soolaga 6 tundi. Pühkige sool maha ja pange nahk 70-kraadisesse ahju umbes 10 tunniks kuivama. Nii saate nahast mõnusa krõbeda lisandi.
6. Komplekteerige portsjon taldrikule oma soovi kohaselt. Serveerige.

Retsept: Peakokk Pekka Terävä, OLO ja EMO restoranid Helsingi