

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

HUMMERSALLAD MED APELSIN- OCH INGEFÄRSMAJONNÄS



4 personer:

- Hummer- eller pilgrimsmusslor, ca 75 g hummer/ person eller ca 50 g (2-3 st) musslor/ pers
- 2 skivor surdegsbröd
- 2 msk smör att steka i
- 1 nypa flingsalt

Majonnäsen:

- Finrivet skal (zest) av 1/2 apelsin
- 5 msk pressad apelsinsaft
- 1 msk finriven ingefära
- 3 msk japansk soja
- 1 msk risvinäger
- 2 äggulor
- 2,5 dl rapsolja

Fänkålen:

- 1 stor fänkål
- 1/2 citron pressad
- 1/2 krm salt

Servering:

Gör så här:

1. Köp levande humrar och glaskoka dessa enligt [recept här](#).
2. Du kan glaskoka och skala hummern dagen innan och ställ i kyl. Köttet du eventuellt inte använder fryser du in. Å du: Släng för jösse namn inte skalen! Frys in och koka en härlig skoldjursfond vid senare tillfälle.

Majonnäsen:

1. Tvätta apelsinen och finriv skalet (zest) från halva apelsinen som du sparar till senare. Dela apelsinen och pressa juicen från ena halvan, ca 5 msk.
2. Koka ner apelsinsaften, sojan och risvinägern i en liten kastrull tills halva mängden återstår. Kyl ner i iskallt vattenbad eller ställ ute att svalna om det är vintersäsong.
3. Vispa samman äggulorna med hälften av den nerkokta sojan. Tillsätt sedan oljan droppvis under ständig vispning till en tjock majonnäs. Rör ner resterande soja.

- Blad av brysselkål
- 1 msk svarta sesamfrön
- 50 g lax- eller forellrom
- 1/2 gurka

4. Skala ingefäran med toppen av en sked och finriv ca 1 msk som du tillsätter i majonnäsen samt även det finrivna apelsinskalet.

Fänkålen:

1. Skiva fänkålen tunt, gärna med mandolin. Droppa över citron, salta lätt och rör om.

Brysselkålblad:

1. Koka 4 st brysselkål i lättsaltat vatten i 5-7 minuter beroende på storlek. Låt svala något och plocka sedan så många blad du vill ha som dekor.

Brödkrutonger:

1. Tärna eller riv surdegsbrödet och stek brödkrutonger frasigt gyllenbruna i smör.

Gurkan:

1. Hyvla tunna skivor av gurkan med mandolin eller potatiskalare.

Hummern eller pilgrimsmusslorna:

1. Stek hastigt i smör på hög temperatur. Max 1 minut! Strö på en nypa flingsalt.

Servering/ montering på tallrikar:

1. Placera en klick eller en sträng av majonnäsen på varje tallrik. Placera/ montera därefter skaldjur, fänkål, gurka, brysselkålblad och brödkrutonger så snyggt som bara du kan. Till sist klickar du ut lite laxrom och ströslar över sesamfrön.

Vackert som en tavla och underbart gott!