

# Sashimi på Hälleflundra

med citronmajonnäs, panerad havskräftstjärt, syltad chili och rättika

## **Chili:**

100 g röd chili  
0,5 dl risvinäger  
1 dl socker  
1,5 dl vatten

Klyv chilifrukterna på längden. Plocka ut kärnorna och skär sedan tunt.

Blanda ihop risvinäger, socker och vatten. Koka upp och låt sedan svalna av.

Slå picklingslagen över chilin och låt stå.

## **Havskräfta:**

10 st havskräftor  
3 st ägg  
2 dl mjöl  
3 dl panko

Skala kräftorna efter köksmästarens instruktioner. Dubbelpanera i mjöl, vispat ägg och panko. Friteras innan servering på 170° i 2 minuter.

## **Citronmajonnäs:**

2 äggulor  
3 dl rapsolja  
1 msk dijonsenap  
1 citron

Riv skalet från citronen och finhacka. Pressa ur josen.

Vispa ihop äggulor och dijonsenap luftigt. Tillsätt sedan rapsolja i tunn stråle.

Addera juicen och zesten från citronen.

Smaka av med salt och peppar. Förvara i spritspåse i kylskåp.

**Hälleflundra:**

500 g lättrimmad hälleflundra

Tranchera den lättfrysta hälleflundran i tunna skivor och säg på absorbpapper. Köksmästaren visar.

Pensla fisken lätt med olivolja och sherryvinäger innan servering.

**Rättika:**

500 gram färsk rättika

Halvera rättikan och skala den med sparrisskalare

Mandolina rättikan i 2 mm tjocka skivor. Stansa ut i cirkelform och låt rinna av i hålsil.

**Vid uppläggning:**

1 ask shisokrasse

Lägg upp och garnera enligt köksmästarens instruktioner