

Torskcarpaccio med fänkål och citron

Förrätt, tilltugg

Ingredients (6 personer)

- 500g Norsk Torskryggfilé
- 1st fänkål
- färska kryddor

Marinad

- 0.5dl olivolja
- 0.5msk flingsalt
- 1 klyfta vitlök
- pepparkorn, svarta



Så här gör du:

- Förbered rätten genom att frysa in fisken i minst 2 dagar innan tillagning, då försvinner ev. bakterier.
- Ta ut fisken och låt tina i kylan.
- Blanda ihop olivolja, flingsalt, saft från en citron, en krossad vitlöksklyfta och svartpeppar till en marinad och låt den stå och dra ett tag.
- Skiva fänkålen jättetunt och skölj av ordentligt.
- Låt fänkålen ligga på en ren handduk och torka innan du lägger ut den på ett serveringsfat.
- Skiva upp fisken medan den fortfarande är lite fryst, det blir lättare då.
- Lägg torskskivorna på fänkålen och ringla över marinaden. Garnera med färska örter.
- Låt stå och dra ca 1 timme i kylan, men ta ut carpaccion lite innan servering så att den blir rumstempererad.