



STRØM®

FERSK TORSK FRA NORDLAND

Oppskrift # 9

GRILLET STRØM® SASHIMI

med råmarinerte rotfrukter

HANDLELISTE

400 g Strøm® torskefilet
2 ss finhakket persille eller kjørvel
revet skall av ¼ sitron
salt og pepper
litt nøytral olje

Råmarinerte rotfrukter:

½ gulrot
½ liten rødbet
½ liten gulbet (*kan erstattes med en annen rotfrukt som pastinakk, kålrot eller persillerot*)
½ sitron
salt og pepper
litt god rapsolje

FREM GANGSMÅTE

Pensle fisken med litt olje og grill den på veldig varm grill i 30 sek på hver side, den skal kun få grillmønster. Dryss så over persille og sitronskall og sett den kaldt. Kutt den så opp i 4-5 mm skiver som du legger direkte på tallerken. Dryss på litt flaksalt og pepper og press over litt sitronsaft (man kan også bruke soyasaus om man ønsker en mer asiatisk smak, da også gjerne med ingefær til). Serveres med råmarinerte rotfrukter.

Kutt rotfruktene på langs helt løvtynt. Legg de i isvann og la det renne av i 10 min, dette er viktig spesielt med rødbetene som farger alt det andre hvis ikke den blir skylt godt. Tørk de godt etterpå. Ved servering blandes alle rotfruktene med litt rapsolje og sitronsaft før den smakes til med salt og pepper — gjerne med friske urter, som f. eks. kjørvel, på toppen.

Av Geir Skeie