

Plangul küpsetatud angersäga | nuikapsa slaw | paisutatud tatar | musta küüslaugu emulsioon



Plangul angersäga		Tee nõnda
400 g	Angersäga	Sega omavahel karulaugu püree, hele soja, Dijoni sinep ja õli. Vala kalafileele ja jäta külmikusse 5–6 tunniks seisma. Küpsetamiseks asetage kalafilee puidust küpsetusplangule ja pane grillrestile. Küpseta grillis 250 C juures 5–8 minutit.
20 g	Karulaugu püree	
10 g	Hele soja	
8 g	Dijoni sinep	
20 g	Õli	
Nuikapsa slaw		Nuikapsas ja kollane porgand riivi peenikese riiviga. Tõsta kaussi ja lisa retsepti ülejäänud komponendid.
160 g	Nuikapsas	
60 g	Porgand (kollane)	
20 g	Rediseidu	
30 g	Majonees	
	Sool, valge pipar	
5 g	Ketšup	Kuumuta õli potis 160 kraadini. Tõsta sinna vähehaaval sinna tatranelbed. Kui tatar on paisunud, tõsta see vahukulbiga õlist välja köögipaberile.
3 g	Worcester	
Paisutatud tatar		
35 g	Tatranelbed	Kuumuta õli potis 160 kraadini. Tõsta sinna vähehaaval sinna tatranelbed. Kui tatar on paisunud, tõsta see vahukulbiga õlist välja köögipaberile.
300 g	õli	
	sool	
Musta küüslaugu emulsioon		Munarebu tõsta kaussi, lisada äädikas ja vesi. Lisada peenikese nirena õli. Maitsestada soola ja pipraga ning lisada musta küüslaugu pasta
20 g	Munarebu	
60 g	Õli	
10 g	Leedriädikas	
	Sool. Valge pipar	
20 g	Vesi	
5 g	Musta küüslaugu pasta (vinkimon)	

Retsept on koostatud 10 suupistele.