

Śledź norweski z awokado



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledź norweski	8 filetów
pomarańcza filetowana	3 sztuki
sok z cytryny	3 łyżki
sok z pomarańczy świeży	70 ml
oliwa	4 łyżki
sól	1 szczypta
cukier	1 szczypta
czerwony pieprz do smaku	1 szczypta
awokado	2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wódka	30 (norweska)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dekoracja:

- 2 garści sałaty frisée
- 1 sałata radicchio
- 1 pokrojona w plastry świeża czuszka
- 1 posiekany pęczek kolendry

Sposób przygotowania:

Filety śledziowe pokroić na kawałki o szerokości 3 cm. Pomarańcze wyfiletować, pozostawiając sok. Z pozostałego na skórce miąższu wycisnąć sok i połączyć z sokiem powstałym podczas filetowania, sokiem cytrynowym, oliwą z oliwek i Aquavitem. Całość dokładnie zmiksować i doprawić do smaku. Częścią aromatycznego sosu zalać filety śledziowe i odstawić do lodówki (im dłuższy czas marynowania, tym lepszy smak).

Pokrojone w kostkę awokado połączyć z połową filetowanych pomarańczy, porwanymi sałatami, połową czuszki i kolendrą, dodać sos, wymieszać i doprawić do smaku.

Na tak przygotowanej sałatce ułożyć zamarynowane filety śledziowe, danie udekorować pozostałymi pomarańczami, czuszką, kaparami i listkami świeżej kolendry.

