



Cranberry Marketing Committee i **Robert Sowa** polecają:
„Żurawina z USA dla wszystkich zmysłów”

„DOTYK”

TATAR Z TUŃCZYKA I ŁOSOSIA Z SUSZONĄ ŻURAWINĄ AMERYKAŃSKĄ PODANY Z EMULSJĄ Z CHRZANU WASABI

Składniki:

- 200 g fileta z tuńczyka (surowego, bez skóry)
- 200 g fileta z łososia (surowego, bez skóry)
- 4 posiekane szalotki
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 10 g posiekanych kaparów
- 2 łyżki suszonych **cranberries** (żurawin amerykańskich)
- 50 ml wódki czystej
- ½ pęczka posiekanego koperku (4 gałązki pozostawić do dekoracji)
- Sok z ½ cytryny
- Sól, pieprz do smaku
- 4 ugotowane jajka przepiórcze
- Emulsja:
 - 1 łyżka majonezu light
 - 100 ml śmietany kremówki 36%
 - 1 łyżka japońskiego chrzanu wasabi
 - Sól, pieprz, sok z cytryny do smaku



Sposób przygotowania:

Umyte i osuszone filety z tuńczyka i łososia posiekać w drobną kostkę. Z drobno pokrojonej szalotki, kaparów, suszonych **cranberries** (żurawin amerykańskich), wódki, koperku, soku z cytryny i oliwy z oliwek przygotować sos i zalać nim posiekaną wcześniej rybę. Całość dokładnie wymieszać, doprawić do smaku i odstawić do lodówki na ok. ½ godziny.

Przygotować emulsję, dokładnie mieszając i doprawiając do smaku wszystkie jej składniki.

Przygotowany w ten sposób tatar podawać z emulsją z chrzanu wasabi, cząstkami jajek przepiórczych, gałązkami koperku i grząnką z ciemnego pieczywa.