

Clătite cu busuioc, somon și maioneză cu limetă

40–60 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru maioneză

300 g	File de somon
200 ml	Lapte
60 g	Făină
1	Ou
	O mână de rucola
25 ml	Ulei vegetal și puțin ulei pentru tigaie
2 lingură	Busuioc mărunțit
0.5 linguriță	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru măcinat

Pentru maioneză

1	Ou
1 Buc.	Limetă
200 ml	Ulei vegetal
1 lingură	Mușt ar
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pentru servire

	Busuioc, proaspăt
	Ulei de verdețuri
	Muguri

Pregătire

1. Amestecă rucola, busuiocul și laptele cu blenderul până obții un amestec fin și strecoară-l într-un bol. Adaugă oul și uleiul vegetal. Toarnă făina și sarea într-un bol și adaugă treptat lapte până când se formează un aluat omogen. Acoperă-l și lasă-l să se odihnească.
2. Pentru a prepara maioneza: bate oul, adaugă zeama de la o limetă, ulei, muștar și sare și continuă această procedură până se formează maioneza. Pune maioneza la rece.
3. Taie fileul de somon în fâșii de 1 cm grosime. Încinge ulei într-o tigaie și prăjește somonul.
4. Între timp, încălzește o cratiță și unge-o cu ulei. Toarnă 60–80 ml de amestec formând un strat uniform în tigaie și lasă pe foc 1–2 minute. Întoarce și lasă pe foc încă aproximativ 30 de secunde până este gata. Repetă acest proces pentru a prepara mai multe clătite.
5. Așază clătitele pe farfurii, aranjează somonul pe acestea, împăturește-le și decorează cu puțină maioneză.
6. Asezonează după gust cu sare și piper Kotányi din râșniță.

