

Forelli-*chevice* avokaadokreemi, marineeritud fenkoli ja tortillaga



Forelli-*chevice*

Puhasta ja fileeri forell. Lõika väikesteks kuubikuteks ning sega marinaadiga vahetult enne serveerimist.

Marinaad

Lõika šalottsibul väga väikesteks kuubikuteks, lisa peeneks hakitud murulauk, riivi juurde ingver ja sega *sweet-chilli* kastmega

Avokaadokreem

Puhasta avokaado ning aseta blenderisse. Püreesta mass, lisades veidi õli ja laimimahla maitse järgi. Maitsesta soola ja pipraga.

Marineeritud fenkol

Lõika fenkol õhukesteks ribadeks ja aseta jäävette.

Fenkoli marinaad

Keeda 1 pudel valge veini äädikat ja sama palju vett 10 minutit. Lisa 5 spl suhkrut ja 1 spl soola ning keeda veel 10 minutit, kuni marinaad on magushapu. Lisa safran ja lase jahtuda. Vala jahtunud marinaad fenkolile.

Tortillad

Lõika tortillad sektoriteks, määri kokku oliiviõliga ja küpseta 180 kraadi juures ahjus krõbedaks.