



OLITHEIA®
-Corfu-

PREMIUM
extra virgin olive oil
from Corfu, Greece



Λαβράκι Νερατζοσαλάτα

Υλικά

- 4 πορτοκάλια
- Χυμό από ένα λάιμ
- 20γρ τζιτζερ
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 λαβράκι
- Αλάτι
- Ζάχαρη
- 1 πιπεριά τσίλι
- 1 κρεμμύδι φρέσκο
- Premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea"

Εκτέλεση

Για το λαβράκι:

Φιλετάρουμε το λαβράκι, πασπαλίζουμε πολύ καλά με το αλάτι και την ζάχαρη (80% αλάτι, 20% ζάχαρη) και το αφήνουμε στο ψυγείο για 35 λεπτά τουλάχιστον. Ξεπλένουμε το ψάρι σε κρύο νερό με πάγο, το στεγνώνουμε καλά και το κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες αφαιρώντας το δέρμα.

Για την βινεγκρέτ:

Ανακατεύουμε τους χυμούς των πορτοκαλιών και του λάιμ με το σκόρδο και το τζιτζερ, και προσθέτουμε λίγο πιπέρι και αλάτι.

Τοποθετούμε το ψάρι μας σε πιάτο και το ραντίζουμε με την βινεγκρέτ.

Στολίζουμε με πολύ ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι και πιπεριά τσίλι. Τελειώνουμε δίνοντας άρωμα με premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Olithea".

Καλή απόλαυση !