

Ångad kummel med dashi

4 st a 180g kummelfileer eller valfri vitfiskfile
200 gram skivad shiitakesvamp
2 st skivad endive sallad
1 paket rädisor, halverade

Pickleslag (1-2-3 lag)

1 dl ättika
2 dl socker
3 dl vatten

Dashi

1 liter vatten
2 bitar kombu (tång)
100 g katsuobushi (rökt bonitofisk)
1 st citrongräs, bankad och finhackad
2 cm färsk riven ingefära
2 st skivad vårlök
1 st skivad vitlöksklyfta