



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Limemarinert laks og reker med svart ris, Aguachile salsa, og sprø maischips

Svart ris

125 g svart ris

Limemarinert laks og reker

135 g laksefilet

½ stk lime

1 pakke reker

Grønnsaker

½–1 bunt reddiker

1 stk agurk

1 stk gulrot

½ stk rødløk

Aguachile salsa

½ bunt koriander

1 stk jalapeño

½ stk lime

½ pakke finkuttet ingefær,

hvitløk og chili

½ ts sukker ^B

½ ts salt ^B

½ dl vann ^B

Til servering

½ pakke chilimajones

½ bunt koriander

1 pakke tortillachips

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Svart ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Limemarinert laks og reker:** Kutt laksen i terninger, og skyll limen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseterningene i et minutt, til de får litt farge, og er såvidt gjennomstekte. Ha laksen i en bolle sammen med rekene. Strø over litt salt og finrevet limeskall (kun det grønne), og vend forsiktig sammen.

3. **Grønnsaker:** Skyll reddikene og agurken. Del agurken i to på langs, skrap ut innmaten, og legg dette til side. Kutt resten av agurken og reddikene i skiver. Skrell gulroten og rødløken. Kutt rødløken i tynne skiver (se tips), og lag lange bånd av gulroten med en skreller eller osthøvel.

4. **Aguachile salsa:** Skyll korianderen og jalapeñoen. Kutt halve jalapeñoen i tynne skiver, og legg til side. Ha resten av jalapeñoen i et litermål sammen med innmaten fra agurken, saften fra limen, ingefærblendingen, ½ dl vann, ½ ts salt, ½ ts sukker og halvparten av korianderen. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en tynn saus. Smak eventuelt til med litt mer sukker og salt.

5. **Til servering:** Fordel agurken, gulroten, reddiken, løken og den kokte risen på et fat. Legg på laksen og rekene, og ha på Aguachile salsaen. Topp med chilimajonesen, resten av korianderen og jalapeñoskivene. Server tortillachipsene til retten. Vel bekomme!



TIPS!

For å gjøre rødløken litt mildere på smak, kan den legges i en bolle med kaldt vann i 5 minutter før servering.