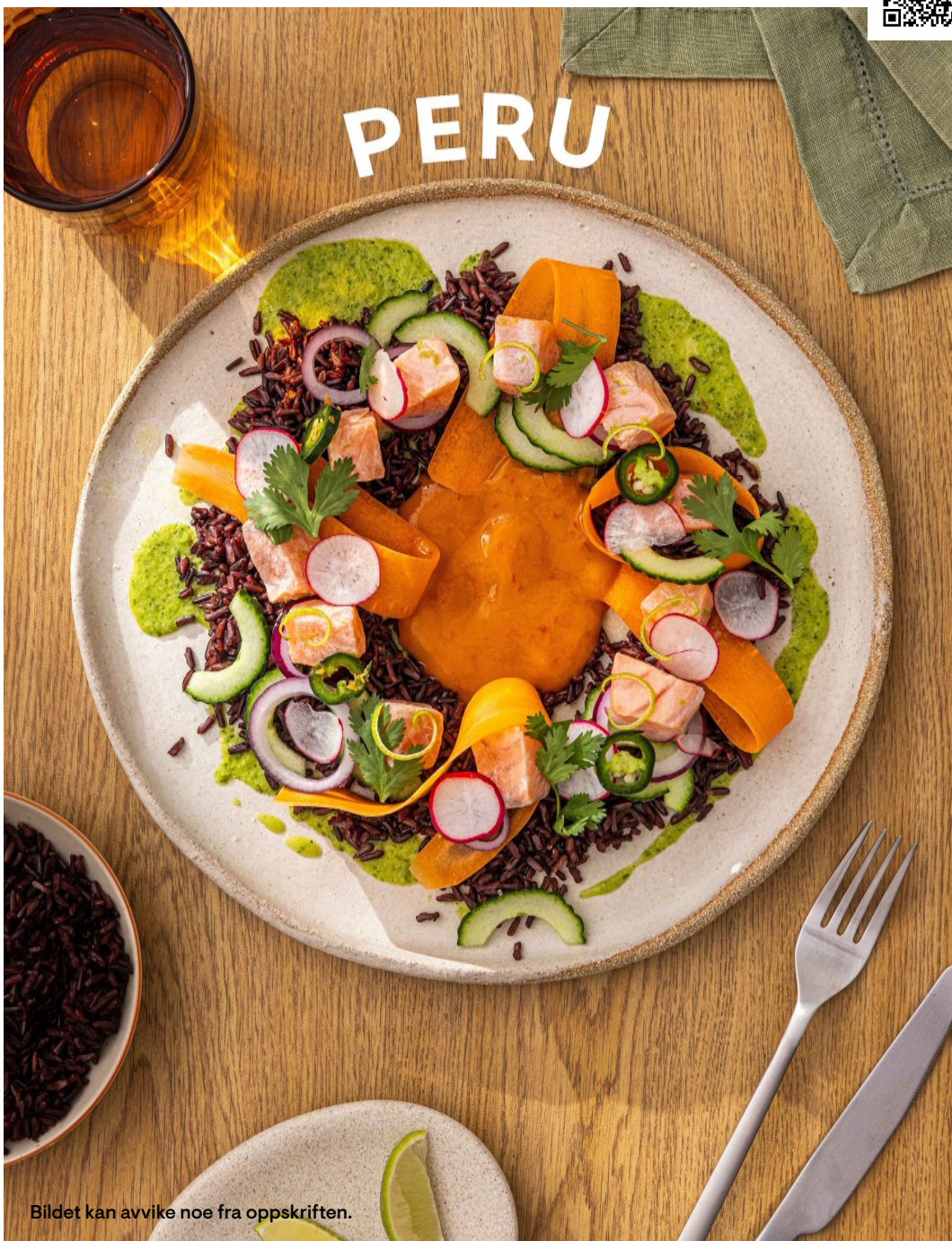




PERU



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakseceviche med svart ris og jalapeño-salsa, servert med friske grønnsaker og mangoracha

Svart ris

125 g svart ris

Ceviche

270 g laksefilet

½ stk lime

Grønnsaker

1 bunt reddiker

½–1 stk agurk

1 stk gulrot

½–1 stk rødløk

Jalapeño-salsa

½ bunt koriander

1 stk jalapeño

1 pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

½ stk lime

🏠 ½ ts sukker

🏠 ½ ts salt

🏠 ½ dl vann

Servert

1 boks mangopuré

½–1 pakke srirachausaus

½ bunt koriander

🏠 salt

- 1 Svart ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Ceviche:** Skyll og kutt laksen i terninger. Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern, og del limen i to. Ha fisken i en skål, og vend inn limeskallet, saften fra halve limen og litt salt. La fisken marinere frem til servering, men vend på den et par ganger underveis (se tips).
- 3 Grønnsaker:** Skyll reddikene og agurken. Del agurken i to på langs, skrap ut innmaten med en skje, og legg dette til side. Kutt resten av agurken og reddikene i tynne skiver. Skrell gulroten og rødløken. Kutt rødløken i tynne skiver, og lag lange bånd av gulroten med en skreller eller ostehøvel.
- 4 Jalapeño-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 resten av limen, ingefærblandingen, 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 Servering:** Ha mangopuréen i en skål, og smak til med ønsket mengde av srirachausausen. Spre jalapeño-salsaen på et fat eller på tallerkener, og fordel agurken, gulroten, reddiken, løken og den kokte risen oppå. Topp med fisken, resten av korianderen og jalapeñoen og mangorachaen.

Tips fra kokken: Hvis dere foretrekker å steke fisken kan den stekes i en stekepanne på høy varme med litt olje. Stek fisken under omrøring i omtrent 2 minutter. Bland jalapeño-salsaen med fisken for ekstra sting!