



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ceviche på räkor med jalapeño, koriander och krispigt tortillabröd

Leche de tigre

Koriander 10 g
Vitlök 1 klyfta
Jalapeño ½-1 st
Lime 1 st
● Olja 1 msk
● Socker 1 tsk

Ceviche

Rödlök ½ st
Koriander 10 g
Räkor (300g) 1 förp

Krispig tortilla

Tortillabröd ½ förp
● Olja ½ msk
● Bakplåtspapper 1 st

Grönsakssalsa

Tomat 1 st
Snackgurka 1 st
Rödlök ½ st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Socker

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Leche de tigre:** Grovhacka koriander, vitlök och jalapeño (ta bort kärnorna för en mildare smak). Lägg allt i en mixerbunke och tillsätt pressad limesaft, olja och socker. Mixa slätt med stavmixer.
3. **Ceviche:** Finhacka rödlök. Grovhacka koriander. Häll av räkor och blanda allt en skål.
4. **Krispig tortilla:** Kvarta tortillabröd och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olja och strö på lite salt. Blanda runt och rosta i ugnen ca 5 min, tills bröden blivit krispiga.
5. **Grönsakssalsa:** Tärna tomat och snackgurka smått. Finhacka rödlök. Blanda allt i en bunke och krydda med lite salt.
6. Blanda ceviche med leche de tigre. Servera med grönsakssalsa och krispig tortilla.

TIPS! För att kunna få ut mycket limesaft - rulla limen med ett hårt tryck mot skärbrädan innan du delar den i två. Använd en gaffel och tryck in i limeköttet medan du pressar med handen!