



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakseceviche med mango, avokado, tortillachips og ris

Ris

135 g basmatiris

Lakseceviche

1 stk lime
1 stk sitron
½ stk rødløk
½–1 stk rød chili
270 g laksefilet
½ stk mango
1 stk avokado
½ bunt koriander
1 ss olivenolje ^B
1 ts sukker ^B

Tilbehør

½–1 pakke tortillachips

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Lakseceviche, forberedelse:** Del limen og sitronen i to. Bland saften fra limen og sitronen i en stor serveringsskål. Pisk inn 1 ss olivenolje, 1 ts sukker og litt salt og pepper.

3. **Lakseceviche:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll og finhakk chilien. Skjær fisken i terninger. Ha løken, chilien og fisken i skålen med sitrussaften, og bland godt. La skålen stå på benken frem til servering.

4. **Lakseceviche, fortsettelse:** Skrell og kutt mangoen i små terninger. Del avokadoen i to, ta ut steinen, og snitt forsiktig avokadokjøttet i terninger. Løft avokadoterningene ut av skallet med en spiseskje. Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Bland mangoen, avokadoen og korianderen med fisken, eller server det hver for seg.

5. **Tilbehør:** Server tortillachipsene til retten.



TIPS!

Ønsker dere ikke å spise laksen rå? Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Skjær laksen i store terninger, og stek den i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt og pepper.