



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Limemarineret laks og rejer med sorte ris, aguachile salsa og nachos

Det skal du bruge

125 g sorte ris
1 stk laksefilet u. skind (har været frosset)
175 g rejer (har været frosset)
½+½ stk lime
½ pose radiser
1 stk skoleagurk
½ stk rødløg
1 stk gulerod
½ pk koriander, frisk
½ stk jalapeño, frisk
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
1 pose srirachasauce
2 spsk mayonnaise
1 pose nachochips

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Limemarineret laks og rejer:** Skær laksen i tern og hæld væden fra rejerne. Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg lakseternene ca. 1-2 min. til de får lidt farve og lige er gennemstegte. Læg laksen i en skål sammen med rejerne. Drys med lidt salt og riv limeskal (kun den grønne) fint over. Vend forsigtigt sammen.
3. **Grøntsager:** Skyl radiser og agurk. Flæk agurken på langs, skrab den bløde midte ud og gem til senere. Skær resten af agurken og radiserne i skiver. Pil rødløg og skær i tynde skiver. Skræl gulerod og skær i lange, tynde strimler med en skræller eller ostehøvl.
4. **Aguachile-salsa:** Skyl koriander og chili. Skær halvdelen af chili i tynde skiver og sæt til side. Kom resten i et litermål sammen med indmaden fra agurken samt saft fra limen, ingefær/hvidløg/chili-olie, ¼ dl vand, ¼ tsk salt, ¼ tsk sukker og halvdelen af korianderen. Blend det hele sammen med en stavblender til en tynd sauce. Smag eventuelt til med lidt mere sukker og salt.
5. **Chilimayonnaise:** Rør srirachasauce og mayonnaise sammen i en lille skål.
6. **Anret:** Fordel grøntsagerne og ris på en tallerken. Tilsæt laks og rejer og top med Aguachile-salsa. Tegn med chilimayonnaise og drys med koriander og chiliskiver. Servér nachochips til retten.