



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

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)
170 g rejer
½+½ stk lime
½ pose radiser
1 stk skoleagurk
½ stk rødløg
1 stk gulerod
½ pakke koriander, frisk
½ stk grøn chili
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
1 pakke srirachasauce
2 spsk mayonnaise
1 pose nachochips

Du skal selv have:

Olie, Salt

Fremgangsmåde

- 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.

Allergener

Æg, Fisk, Krebssdyr

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.582 kj / 856 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	39,5 g
heraf mættede fedtsyrer	4,5 g
Kulhydrat	87,0 g
heraf sukkerarter	8,3 g
Protein	38,1 g
Salt	4,5 g
Kostfibre	8,5 g