



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Torsk med aji verde och gurksallad

Aji verde

- Grön chili 1 st
- Lime 1 st
- Koriander 10 g
- Majonnäs ½ dl
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Flytande honung ½ tsk
- 🏠 Vatten ½ msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Gurksallad

- Gurka 1 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Koriander 10 g

Torskfilé

- Torskfilé 300 g
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Vetemjöl ½ dl
- 🏠 Olivolja

Till servering

- Basmatiris 125 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Aji verde:** Skiva grön chili. Tänk på att chili kan variera i styrka. Dela och skär bort de vita hinnorna och kärnorna för mindre hetta. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg chili, limeskal och pressad saft från hela limen i en mixerbunke.
3. Tillsätt koriander, pressad vitlök, honung, vatten, salt, nymald svartpeppar och majonnäs. Mixa slätt.
4. **Gurksallad:** Skär gurka i mindre bitar. Finhacka bananschalottenlök. Grovhacka koriander. Lägg allt i en salladsskål.
5. **Torskfilé:** Skär torskfilé i portionsbitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg vetemjöl på en tallrik och vänd fisken i mjölet. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.
6. Blanda ner aji verde i gurksalladen. Servera nystekt torskfilé med gurksallad och basmatiris.