



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Limemarinerad lax och räkor med salsa aguachile, tortillachips och svart ris

Svart ris

Svart ris 125 g

Limemarinerad lax och räkor

Lime, skal 1 st

Laxfilé 1 st

Räkor 1 förp

🏠 Neutral olja

🏠 Salt

Grönsaker

Snackgurka 1 st

Rädisor ½ förp

Rödlök ½ st

Morot 1 st

Salsa aguachile

Jalapeño 1 st

Koriander 10 g

Lime, saft 1 st

Hackad ingefära, vitlök

och chili ½ förp

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Vatten ½ dl

Till servering

Chilimajonnäs ½ förp

Koriander 10 g

Tortillachips 1 påse

1. Svart ris: Koka svart ris enligt anvisning på förpackningen.

2. Limemarinerad lax och räkor: Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Skär laxen i tärningar. Häll av räkor. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek laxen på hög värme ca 1 min, tills den fått lite färg men inte blivit genomstekt. Lägg över i en skål och tillsätt lite salt, limeskal och räkorna.

3. Grönsaker: Dela gurka på längden och skrapa ut innanmätet med en sked. Spara innanmätet till salsan. Skära resten av gurkan och rädisorna i skivor. Skala rödlök och morot (se tips!). Skär i tunna skivor.

4. Salsa aguachile: Skiva hela jalapenon tunt och spara hälften till servering. Lägg resten av jalapenon i en mixerbunke. Tillsätt innanmätet från gurkan, pressad saft från den använda limen, "hackad ingefära, vitlök och chili", vatten, salt, socker och koriander. Mixa till en tunn sås med stavmixer. Smaka av med salt och socker.

5. Fördela salsa aguachile på ett fat och lägg på grönsaker, svart ris, laxen och räkorna. Toppa med chilimajonnäs, koriander och jalapeno. Servera tillsammans med nachochips.

TIPS! Om du önskar mildare smak på rödlöken. Lägg den skivade löken i kallt vatten ca 5 min innan servering.