



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ceviche på räkor med jalapeño, koriander och krispigt tortillabröd

Leche de tigre

Koriander 10 g
Vitlök 1 klyfta
Jalapeño ½-1 st
Lime 1 st
● Olja 1 msk
● Socker 1 tsk

Ceviche

Rödlök ½ st
Koriander 10 g
Räkor (300g) 1 förp

Krispig tortilla

Tortillabröd ½ förp
● Olja ½ msk
● Bakplåtspapper 1 st

Grönsakssalsa

Tomat 1 st
Snackgurka 1 st
Rödlök ½ st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Socker

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Leche de tigre:** Grovhacka koriander, vitlök och jalapeño (ta bort kärnorna för en mildare smak). Lägg allt i en mixerbunke och tillsätt pressad limesaft, olja och socker. Mixa slätt med stavmixer.
3. **Ceviche:** Finhacka rödlök. Grovhacka koriander. Häll av räkor och blanda allt en skål. Häll på leche de tigre och låt dra tills servering i kylskåp.
4. **Krispig tortilla:** Kvarta tortillabröd och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olja och strö på lite salt. Blanda runt och rosta i ugnen ca 5 min, tills bröden blivit krispiga.
5. **Grönsakssalsa:** Tärna tomat och snackgurka smått. Finhacka rödlök. Blanda allt i en bunke och krydda med lite salt.
6. Servera ceviche med grönsakssalsa och krispig tortilla.

TIPS! För att kunna få ut mycket limesaft - rulla limen med ett hårt tryck mot skärbrädan innan du delar den i två. Använd en gaffel och tryck in i limeköttet medan du pressar med handen!