



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikanske fiskepinner med svart paprikaris, guacamole og spicy appelsin- og rødløksalat

Svart paprikaris

125 g svart ris
1 stk rød paprika

Meksikanske fiskepinner

400 g meksikanske fiskepinner

Spicy appelsin- og rødløksalat

½ stk rødløk
1 stk appelsin
½ stk lime
½-1 pakke chiliflak
🏠 1 ss olivenolje

Til servering

½ stk lime
½ pakke guacamole

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 salt
🏠 olje
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Svart paprikaris:** Kok risen etter anvisningen på pakken. Skyll og rens paprikaen, og kutt den i jevnstore biter.
- 3 **Meksikanske fiskepinner:** Fordel fisken utover et stekebrett som er dekket med bakepapir. Stek fisken i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 4 **Spicy appelsin- og rødløksalat:** Skrell rødløken, og kutt den i tynne ringer. Bruk en skarp kniv, eller en mandolin hvis du har. Skjær av skallet på appelsinen, og kutt fruktkjøttet først i to, for så å kutte det i tynne halvmåner. Vend løken og appelsinen sammen med 1 ss olivenolje i en bolle, og press over saften fra halve limen. Krydre med litt salt og dryss over chiliflakene.
- 5 **Svart paprikaris, fortsettelse:** Ha risen over i en sikt når den er ferdigkokt. Skyll risen raskt i litt kaldt vann, og la vannet renne av. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikabiterne i 3-4 minutter, og vend inn risen. Stek videre i 2 minutter og krydre med salt og pepper.
- 6 Kutt resten av limen i båter. Server fisken med paprikarisen, appelsinsalaten, limebåtene og guacamolen.
- 7 Vel bekomme!

Tips fra kokken: For å spare tid når middagen skal på bordet, kan risen kokes dagen i forveien (oppbevar den da i kjøleskapet), paprikaen kan kuttes i biter. Lykke til!