

Ceviche med tilapia

Ceviche är Perus nationalrätt. Tillagning sker genom att färsk vit fisk marineras i lime och kryddor. Här har vi gjort en lokal anpassning med vår tilapia. Ceviche är otroligt läckert och smakrikt. Prova den som en förrätt med ett glas torr cava eller som ett inslag på midsommarbuffén.

4 portioner (30 minuter)

200 gram färsk tilapiafilé, skuren i små bitar

2–3 lime

1 chili (styrkan väljer du själv)

1-2 vitlöksklyftor, skalade och hackade

1 mogen mango, skuren i tärningar

1 kruka koriander, finhackad

Salt, peppar, socker, rapsolja

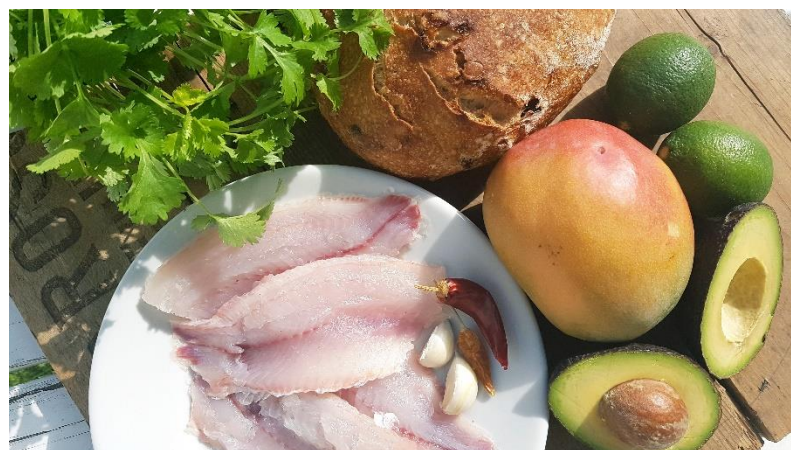
Surdegsbröd



Gör så här

1. Lägg tilapiabitarna i en skål. Pressa över limefrukterna, vitlök, salta, peppra, en gnutta socker, blanda i hackad chili och låt marinera i ca 2 timmar.

2. Häll av den marinerade tilapian i ett durkslag och lägg i en skål. Skär mango i små bitar, hacka koriandern fint. Blanda med fisken. Pressa över lite färsk lime och smaka av med salt/peppar.



3. Skär surdegsbröd i skivor. Droppa lite rapsolja över och lite salt. Rosta i ugnen tills brödet är gyllenbrunt.

5. Servera cevichen på brödet som en förrätt eller på midsommarbuffén. Jättegott med ett glas torr cava eller vitt vin.

