

Syrlig räkceviche



514 röster

Ceviche är en peruansk älsklingsrätt där fiskar av olika slag marineras i en syrlig lag. Här ersätter vi den råa fisken med räkor. Marinaden är en lika het som frisk historia med olivolja, chili, lime och citron. Bitar av mango tillför en angenäm sötma. Supermums!



Detta är ett recept från **Buffé** nr 6, 2015.

Ingredienser

Portioner: 9

3 avokador

3 salladslökar

300 g skalade räkor

1 1/2 dl hackad koriander

3 dl tärnad mango (färsk eller fryst)

3 krm salt

1 1/2 krm svartpeppar

Citrusmarinad

1 1/2 röd chili (t ex spansk peppar)

3 vitlöksklyftor

4 1/2 msk olivolja

1 1/2 dl färskpressad citronjuice

1 1/2 dl färskpressad limejuice

Så här gör du

Bra att veta när du ändrar antalet portioner

Detta recept är gjort för 6 portioner. När du ändrar antalet portioner så ändras också mängden i ingredienserna. I vissa fall kan detta resultera i att tillagningstiden behöver justeras.

1. Börja med citrusmarinaden. Dela och kärna ur chilin. Mixa chili, vitlök, olivolja, citron- och limejuice.
2. Dela och kärna ur avokadon. Gröp ut köttet och skär i små tärningar.
3. Skär salladslöken i tunna skivor.
4. Blanda räkor, avokado, salladslök, koriander, mango, salt och peppar. Blanda med citrusmarinaden precis före servering.

För alla

Fri från gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.