

ALLT OM mat



Räkcevice

Ceviche är en latinamerikansk rätt där fisk eller skaldjur tillagas råa i en marinad. Här marinerar räkor på liknande sätt och serveras på saltade nachochips.

35 st

INGREDIENSER

1	mango
500 g	räkor, med skal (200 g skalade)
1	röd spansk pepparfrukt
1 msk	koriander, finhackad, färsk
1 msk	silverlök, finhackad
3 msk	lime, pressad saft av
1 krm	salt
2 krm	strösocker
1 tsk	majsolja

Servering:

0,5	nachochips, påse
-----	------------------

Räkcevice

1. Skala och tärna mangon fint. Skala och hacka räkorna, finhacka pepparfrukten.
2. Blanda samman alla ingredienser. Låt stå kallt någon timme före servering.
3. Lägg ut chipsen och fördela cevichen, en knapp msk på varje, strax före servering. Garnera med koriander.

RECEPT FRÅN