



Margaritaceviche på hälleflundra och pilgrimsmussla

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Detta är en pigg och fräsch förrätt med en ordentlig kick av chili, lime och tequila inspirerad av Margaritan!

Cevichen har troligen sitt ursprung i Peru men är en populär maträtt över hela latinamerika. Traditionellt marinerar färsk rå fisk i bland annat limejuice, denna syra denaturerar proteinerna i fisken på samma sätt som när fisken tillagas av värme. Man kan alltså säga att fisken tillagas av syran vilket ger en unik konsistens och smak, väldigt frisk och somrig. Inspirationen till denna ceviche har jag hämtat från margaritan, en perfekt sommarcocktail med en sötta och ganska hög syra tillsammans med den kryddigt peppriga tequilan. Resultatet är en pigg och fräsch förrätt med en ordentlig kick av chili, lime och tequila.

www.matforbarnover18ar.se



INGREDIENSER

300 g upptinad hälleflundra el annan vit fisk

100 g upptinade pilgrimsmusslor
1 färsk jalapeno
0.5 stjälk salladslök, gröna delen
2 limefrukter
1 tsk salt
1 kruka koriander
2 msk patrón silver (tequila)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär fisken och musslorna i små kuber om ca 1/2 cm och lägg dem i en skål. Kärna ur och hacka chilin väldigt fint, gör detsamma med salladslöken. Tillsätt dessa till skålen tillsammans med saften från lime, tequila och salt. Blanda samman och låt stå ca 5-10 minuter, rör om då och då. Syran från limen kommer nu att tillaga det råa köttet vilket syns genom att det vitnar och blir fastare i konsistensen.
- 2** Smaka av saften och justera eventuellt mängden chili, tequila, salt eller lime efter smak. Preparera cocktailglas genom att gnida en limeklyfta längs glaskanten och doppa i salt. Fördela därefter cevichen i cocktailglasen och skeda över lite av vätskan. Toppa med grovhackad koriander.