



FISK

Laxceviche med aioli

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **240 min** Portioner: **4**



Tips på bra mingelmat! Cevichen går bra att göra klar dagen före så får den dra ordentligt. Så frys i god tid!

Foto: www.cedell.se



INGREDIENSER

200 g salmalax eller annan lax av god kvalité
0.5 röd paprika
0.5 gul paprika
0.5 gurka
0.5 salladslök
0.5 citron
1 msk mangovinaigrette
salt & peppar
1 dillvippa
2 msk aioli

GÖR SÅ HÄR

1

Frys laxen i 2 dygn och låt sedan tina i kylskåp. Skär lax och grönsakerna i små tärningar. Låt dra 4 timmar i färskpressad citron, mangovinaigrette, salt & peppar. Lägg upp i höga glas och servera med en klick aioli och en dillvippa.