



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Aguachile de merluza (ceviche)

Forret til 10 personer

INGREDIENSER:

800-1000g Torskefilet

Marinade:

1,5dl Realime Juice

10 Forårsløg, finthakket

1/4 stk Agurk, små tern

Pynt:

1 spsk Ancho Chiliflager

Tabasco Green Pepper Sauce

0,5dl Monini Olivenolie

2-3 stk Avocado

Koriander

Totopos:

20stk Mission Majs Tortillas

2 dl Monini Olivenolie

TILBEREDNING:

Torsken skæres i mundrette strimler. Råmarineres i en kombination af chili, limesaft, finthakket forårsløg og agurk i små tern. Anret torsken på tallerkner, drisl en smule olie og tabasco over. Top med tynde skiver avocado og frisk koriander.

Majs tortillas skæres i kvarte og pensles med olie og bages ca. 7 minutter ved 180 grader til de er gyldne og sprøde.

Serveres straks.



TIPS

- Husk at fisken skal fryses 20 timer ved minus 20 grader inden anvendelse.
- Erstat eventuelt med andre fisk i torskfamilien, laks eller for en rigtig luksuriøs udgave med kammuslinger eller jomfruhammer.



Realemon

