



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Limemarinerad lax med salsa aguachile, tortillachips och svart ris

## Svart ris

Svart ris 125 g

## Limemarinerad lax

Lime ½ st

Laxfilé 2 st

## Grönsaker

Snackgurka 1 st

Rädisor 1 förp

Rödlök 1 st

## Salsa aguachile

Jalapeño 1 st

Koriander 10 g

Lime ½ st

Vitlök ½ klyfta

● Socker ½ tsk

● Salt ½ tsk

● Vatten ½ dl

## Till servering

Chilimajonnäs ½ förp

Koriander 10 g

Tortillachips 1 påse

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

**1. Svart ris:** Koka svart ris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Limemarinerad lax:** Skär laxen i tärningar och krydda med lite salt. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek laxen på hög värme ca 1 min, tills den fått lite färg men inte blivit genomstekt. Lägg över i en skål. Skölj lime och finriv skalet på hela limen. Blanda ner limeskal och pressad saft från halva limen i skålen med lax.

**3. Grönsaker:** Dela gurka på längden. Skrapa ut innanmätet med en sked och lägg i en mixerbunke (används till salsan). Skär resten av gurkan och rädisorna i skivor. Skär rödlök i tunna skivor.

**4. Salsa aguachile:** Skiva hela jalapeñon tunt och spara hälften till servering. Lägg resten av jalapeñon i mixerbunken med gurkinnanmätet. Tillsätt pressad lime från resten av den använda limen, pressad vitlök, koriander, vatten, salt och socker. Mixa till en tunn sås med stavmixer.

**5. Fördela salsa aguachile** på ett fat och lägg på grönsaker, svart ris, laxen och räkorna. Toppa med chilimajonnäs, koriander och jalapeño. Servera tillsammans med nachochips.

**TIPS!** Om du önskar mildare smak på rödlöken. Lägg den skivade löken i kallt vatten ca 5 min innan servering.