



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 och lax. 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.