

Ceviche

Ceviche kan sägas vara Latinamerikas svar på sill, även om smaken är starkare och mer syrlig då den marineras i lime och chili. Ursprungslandet är Peru men många latinamerikanska länder har sina egna varianter. I Panama görs den oftast på fisken ”Corvina”, eller räkor och bläckfisk.

Ingredienser 4 portioner:
400 g fisk med fast kött, t ex kolja
torsk eller sej

Marinad:

1 hackad lök
4 finhackade vitlöksklyftor
2 dl juice från pressad lime
10 ml vitvinsvinäger
1/2 hackad habanero chilifrukt
1 finhackad stjälk selleri
1 tsk salt
1 knippe culantro eller koriander
1/2 msk D’Elidas



Rensa fisken om du inte redan har köpt den filead. Ta bort skinn och ben. Skär i små tärningar. Rör ihop limejuice, vitlök, lök, selleri, chili, koriander, salt och peppar och D’Elidas till en marinad. Häll marinaden över fisken så att den täcks. Låt fisken stå i kylan över natten. Serveras gärna i cocktailglas.



www.delidas.se