



Ceviche med laks

Tid i alt **3 timer** Arbejdstid **10 min.** Antal **4 pers.** ◆

Ingredienser

600 g laks, optøet - * se tip omkring frost.

1 citron, saften herfra

2 lime, saften herfra

2 spsk frisk koriander, finthakket

1 fed hvidløg, presset

2 avocado, skåret i tern

0,50 rødløg, finthakket

1 nektarin

flagesalt

sort peber, friskkværnet

1 håndfuld frisk koriander, til drys

Til servering

1 brød

Fremgangsmåde

Tø den frosne laks op langsomt i køleskab.

Skær laksen i tern og vend fisketernene i citron og limesaft, rørt sammen med hvidløg, koriander, salt og peber. Lad det stå på køl og trække i mellem 10 og 30 minutter – alt efter hvor tilberedt du ønsker fisken.

Vend den marinerede laks med avocado, rødløg og nektarin inden servering og anret på tallerkener med et drys koriander og godt brød.