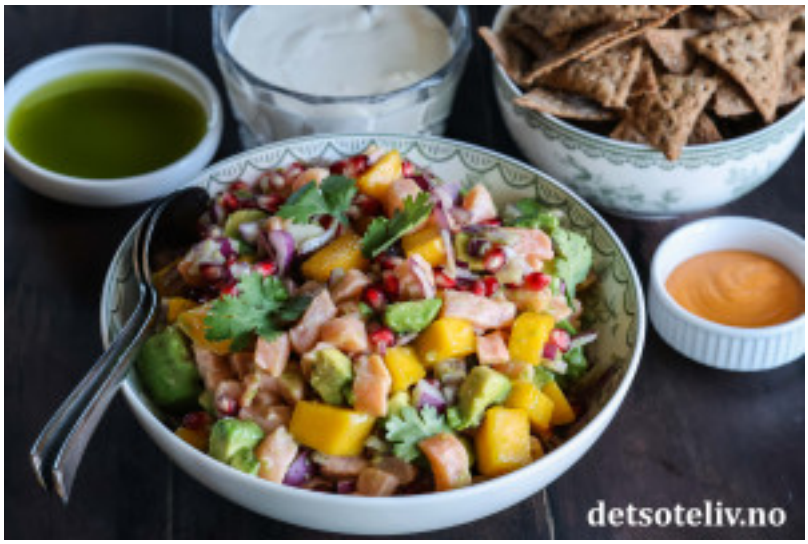
Ceviche med laks, mangosalat og korianderolje

Ingredienser



Ceviche med laks:
♥ 400 g laksefilet (sashimikvalitet, se tips)
♥ 2 lime
♥ 2 ts sukker
♥ 0,5 ts salt

Mangosalat:
♥ 2 avokado
♥ 1 stor mango
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 lime
♥ 1 granateple
♥ kvernet salt og pepper
♥ 0,5 rød chili (kan sløyfes)
♥ litt frisk koriander

Korianderolje:
♥ 50 g (1 stor bunt) frisk koriander
♥ 2 dl rapsolje (eller annen nøytral olje)
♥ 1 ts flaksalt

Servering:
♥ 1 dl chilimajones
♥ 2 dl rømme
♥ nachochips, tortillachips eller salte rugchips

Fremgangsmåte

Ceviche med laks:
Skjær laksen opp i små terninger. Ha bitene i en bolle. Bland presset saft fra 2 lime sammen med litt sukker og salt. Ha dette over laksebitene og bland godt.

Dekk over med plastfolie og sett bollen i kjøleskapet i 30 minutter – 1 time (se tips). Vend litt om et par ganger i løpet av marineringsperioden. Du vil gradvis se at laksebitene får en hvitere farge som følge av marineringen i syren.

Mangosalat:
Rens og skjær avokado og mango i terninger. Ha dette i en bolle sammen med kuttet rødløk. Drypp over presset saft fra 1 lime og bland godt (dette gjør at avokadobitene holder seg fine og grønne i fargen).

Rens granateplekjernene fra granateplet og tilsett.

Bland godt og smak til med kvernet salt og pepper. Hvis du vil, kan du tilsette litt fint hakket chili (jeg droppet dette her).

Når laksebitene er ferdig marinerte, blandes de inn i mangosalaten.

Ha det hele i en serveringsbolle og pynt med noen blader frisk koriander. Sett bollen i kjøleskapet frem til servering.

Korianderolje:
Ha korianderblader (og stilker) i en liten food processor. Tilsett olje og litt flaksalt, og kjør blandingen sammen til korianderbladene er fint most inn i oljen.

Press korianderoljen godt igjennom en sil.

Ha korianderoljen på en liten flaske eller skål.

Servering:
Sett frem rømme, chilimajones og nachochips, tortillachips eller salte rugchips.

Server laksecevichen sammen med tilbehøret og drypp over litt korianderolje.

Tips

♥ Jeg liker å bruke ryggfilet av laks (back loin). Siden laksen skal spises rå er det viktig at du bruker laks som er av sashimikvalitet (som altså kan spises rett fra pakningen).

♥ Marineringstiden bør ligge på 30 minutter – 1 time, avhengig av hvor "kokt" du liker laksen. Den bør ikke overskride 2 timer, fordi det vil gi laksebiter som blir for faste i konsistensen.

♥ Ceviche bør serveres nylaget. Oppbevares i kjøleskapet helt frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ceviche-med-laks-mangosalat-og-korianderolje