

Ceviche med torsk og kammuslinger

400 g optøede torskeloins

100 g optøede japanske kammuslinger

Saften fra 2 citroner

Saften fra 2 lime

1 finthakket rødløg

1 dl korianderblade

1 tsk. seasalt

½ rød chili i tynde ringe

4 spsk. ekstra jomfru olivenolie



Bem: torskeloins for ben og skær det i strimler. Kom det i en skål sammen med kammuslinger. Vend saft af citron og lime over den rå fisk og stil det i køleskabet i 45 minutter indtil fisken er helt hvid. Vend finthakket rødløg i fiskerødder og limeska med korianderblade, seasalt og rød chili.

Anret i en skål med olivenolie. Pyntes med koriander og limeskal.

Energi pr. person: 1015 Kj/ 242 kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 13,0 g.

Kulhydrat: 2,5 g.

Fedt: 7,5 g.