



Lakseceviche

Ingredienser

700 g laksefilet, u. skind
(Rå fisk kan indeholde parasitter og skal derfor nedfryses til -20°C i mindst 24 timer inden tilberedning)
Saften af 2 stk. limefrugt
1 stk. rød chili, finthakket
1 bdt. koriander, vasket
5 stk. forårsløg, skåret i tynde skiver
10 stk. tortilla pandekager
100 g grøn salat
Salt

Fremgangsmåde

Skær laksefileten i små tern, vend med limesaft, chili, koriander og forårsløg. Lad laksen marinere $\frac{1}{2}$ time på køl. Smag til med salt og servér med salat og grillede tortillapandekager.