



Ceviche med lax och pilgrimsmusslor

 30 m  4



Av [Markiz Talhaoui Tainton](#)
Från [Nyhetsmorgon](#)

Ceviche med lax, pilgrimsmusslor och smak av wasabi är riktigt härligt att servera som förrätt. Med krispigt ris samt misomajonnäs blir det en riktigt festlig rätt.

[Så väljer du ekorätt i fiskdisken](#)

Du behöver

Ceviche

- 200 g pilgrimsmussla
- 200 g lax (salmalax)
- 1 röd chilifrukt, mild och finhackad
- 2 limefrukter, pressad saft
- 0,5 tsk flytande honung
- 0,5 tsk wasabi
- 1 tsk malen spiskummin
- 0,5-1 tsk salt
- 0,5 kruka färsk koriander, finhackade blad
- svartpeppar, nymalen

Friterat rispapper

- 4 rispapper (stora)
- 2 l rapsolja
- salt

Misomajonnäs

- 2 dl majonnäs
- 1 dl crème fraîche
- 1 msk vit misopasta
- 2 krm salt

Servering

- krasse

Gör så här

1 Ceviche

Tärna pilgrimsmusslor och lax i 1x1 centimeter stora tärningar och blanda med chili.

2

Blanda pressad lime, honung, wasabi, spiskummin och salt i en skål. Häll limedressingen över fisken och muslorna och tillsätt koriander. Täck med plastfolie och ställ in i kylan och låt dra i 20 minuter.

3 Friterat rispapper

Värm oljan i en kastrull till 170–180 grader. Fritera arken ett eller två åt gången ungefär en halv minut. Låt rinna av på hushållspapper.

4

Salta lätt och bryt i mindre bitar.

5 Misomajonnäs

Blanda alla ingredienser till majonnäsen.

6 Servering

Servera cevichen på ett fat eller i ett glas.

7

Toppa med misomajonnäs, friterat rispapper, krasse och sesamfrön.