

Ceviche

250 g	Torskefilet
1 – 2 stk.	Lime
1 – 2 stk.	Citroner
2 stk.	Skalotteløg
½	Agurk
	Koriander
	Salt og peber

Skær torskefilet i tynde strimler, pres saften af lime og citron, og skær skalotteløgene i ringe.

Bland fisk, skalotteløg og friske korianderblade, overhæld med lime- og citronsaften, og lad fisken stå med saften fra citrusfrugterne i ca. en time. Syren i citrussaften *koger* fisken. Den kemiske proces sørger helt enkelt for, at fisken efter ca. en time er tilberedt, så den er klar til at spise.

Der kan evt. blandes ½ fint skåret udkernet agurk med fisken og skalotteløg. Det giver retten en smule friskhed.

Hæld en smule god olivenolie over fisken inden servering ligesom på en man ville gøre med en salat.