



Månedens opskrift

(2 personer – 30-40 min. – Forberedelse 24 timer før)

Ceviche med tun og teriyaki



September 2022

Ingredienser

300 gr tunfilet, fersk
200 gr avocado i tern
2 lime
2 spsk god olivenolie
2 spsk teriyaki sauce [fx fra Kikkoman]
1 fed hvidløg, knust
Frisk koriander
1 chili i fine skiver
(kan udelades)
1 grøn peber i tern
Salt og peber

Ceviche er en ret for alle champagne-guder og gudinder. Smagssammensætningen vil danse om kap med boblerne i dit glas!

1. Kast et kig på din tun, og fjern eventuelle ben. Din tun skal fryses i min 24 timer.
2. Når tunen er tøet op, skæres den i mindre stykker og kommes i en skål med salt, peber, skallen fra 1 lime - og saften fra dem begge. Jeg lader min stå i 20 minutter, på køl, men alt afhængigt af hvor "tilberedt" du ønsker din tun skal være, så giv den fra 10-30 minutter.
3. Når tiden er gået, blander du alle ingredienser i skålen med din tilberedte tun. Servér i en dyb tallerken, drys mere frisk koriander på toppen og nyd retten med et godt stykke ristet flutes/baguette med saltet smør.
4. TIP! Er du vegetar, erstatter du blot tun med tofu, iskoldt og skåret i fine tern.
5. Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE