

ANIA STARMACH

Kolorowe ceviche z łososia

Co kupić?

Łosoś

- 150g** filetu z łososia bez skóry
- 8szt** pomidorków koktajlowych
- 1** awokado
- 1** ogórek
- 1** łyżeczka czarnego sezamu
- 1** szalotka
- sól, pieprz

Sos

- 1** mała papryczka chili
- 1** łyżka świeżej kolendry
- sok z 1 limonki
- sok z 1 cytryny
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Serowe miseczki

- 70g** twardego żółtego sera (parmezan, garna padano)
- papier do pieczenia

Koktajl (nieobowiązkowy, ale wyśmienity)

- 1** awokado
- 1** szklanka wody gazowanej
- sok z 1 cytryny
- sól, pieprz

ANIA STARMACH

Jak przygotować?

Łosoś

1. Łososa pokrój w kostkę, wymieszaj z sosem i odstaw do zamarynowania na około 15 minut.
2. Warzywa pokrój w kostkę, wymieszaj z zamarynowaną rybą, dodaj sezam, posiekaną szalotkę. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Sos

3. Papryczkę chili posiekaj z kolendrą. Połącz je z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny i limonki. Całość dopraw do smaku solą i pieprzem. Wymieszaj.

Serowe miseczki

4. Ser zetrzyj na tarce o małych oczkach. Z papieru do pieczenia wytnij niewielkie kwadraty. Kładź je na rozgrzanej patelni, a na wierzchu wysyp ser. Gdy ser się roztopi ściągnij papier z patelni i odłóż go na odwróconą do góry dnem szklankę. Poczekać, aż ser wystygnie i stwardnieje.
5. Gdy serowe miseczki wystygną, wypełnij je łososiem. Podawaj z koktajlem.

Koktajl

6. Wszystkie składniki koktajlu wrzuć do blendera i zmiksuj, aż otrzymasz jednolitą konsystencję.