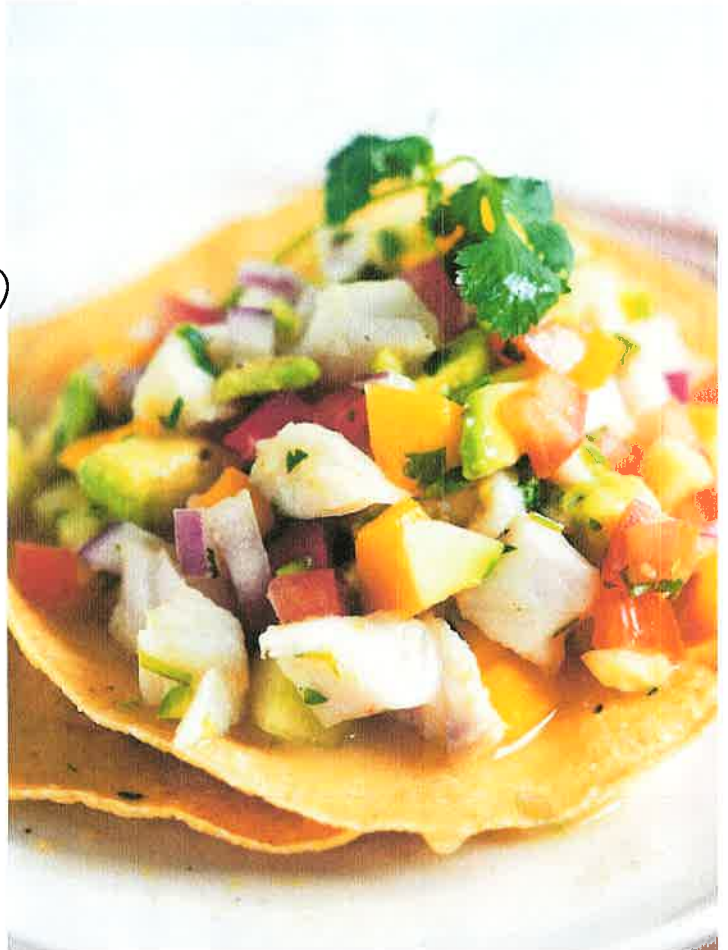


## Cerviche i mini tortilla

### INGREDIENSER (til 18 stk pandevæger)

- 800 g frisk torskefilet
- 3-4 stk. lime (skal og saft)
- 2 stk. chili
- 2 bundt koriander
- 2 stk. avocado
- 2 stk. rødløg i meget fine strimler
- 10 spsk. olivenolie
- En smule havsalt
- En smule friskkværnet peber



### FREMGANGSMÅDE

- Skyl chilien. Skær den over på langs og skrab kerner ud af chilien. Hak den meget fint.
- Skær torsken i små tern. Sørg for, at den er helt befriet for ben.
- Kom torskeskiverne i en skål og vend med rødløg, saft og skal af lime, havsalt, peber og lidt af chilien (start med  $\frac{1}{4}$  del af mængden alt efter ønske om smag og styrke).
- Smag til med evt. ekstra salt, lime og chili og lad det trække i ca 20 minutter. Jo længere tid det trækker, jo mere gennemtilberedt bliver fisken.
- Skyl, tør og pluk korianderen i fine skud/blade, og skær avocadoen ud i små tern.
- Anret cevichen i en mini tortilla med advokato og fordel korianderbladene ovenpå.