



# Lindholmen Matsal recept

## Fiskskolan 13 och 27 april 2016

### Västkustceviche

200 g vit fisk, lax eller pilgrimsmussla  
1 lime, saften  
1,5 citron, saften  
1 nypa salt  
1 nypa socker  
2 fint rivna vitlösklyftor  
Färsk koriander, hackad  
Färsk dill, hackad  
1 syrligt äpple  
Färsk röd chili, finhackad

Skär fisken i halvcentimeterstora bitar. Blanda citrussaft, salt, socker och vitlök i en skål. Tärna äpplet fint och lägg i citruslagen. Lägg i fisken. Låt marinera bara några minuter.

Fisken ska bara få en genomskinlig till vit ton.  
Smaksätt med chili, dill och koriander. Smaka av. Vill man variera sin ceviche är det gott att vända ner tärnad mango och/eller avokado istället för äpple.