

Ceviche af torsk med chilli og hvidløg

4 personer

Ingredienser:

400 gram frisk torskefilet
3-4 limefrugter (alt efter størrelse)
2 skalotteløg
1 hel frisk rød chili
3-4 fed hvidløg
Salt og peber
Evt. soya

Fremgangsmåde:

Chevice (også stavet *cebiche*, *seviche* eller *ceviche*) er en peruviansk kold fiskeret. Den kan laves af alle former for hvid fisk eller skaldyr. Man skal sikre sig at de er friske og at de har været frosset i mindst 24 timer.

Vi har valgt torsk.

Torskefileterne skal være befriet for ben. Den skal skæres i tynde skiver som en røget laks. Bred skiverne ud på et fad eller en stor tallerken.

Hak løg, hvidløg og chili fint med en kniv og drys det ud over torsken. Sørg nu for at det ligger jævnt og ikke i sjuskede klumper her og der. Det er jo mad det her, ikke forfodring på volden. Dæk med plastfolie og stil det på køl.

Cevichen skal have mindst en time og helst 1½ time for at man kan opleve den kemiske proces der marinerer fisken. Det er ikke bare rå fisk med lidt limesaft på toppen. Jo længere den står, jo mere virker syren og tilbereder fisken. Servér et rigtig godt brød og eventuelt en god salat til cevichen.

Fisken dryppes med en god soya og spises med helt rene fingre.