Doradca Smaku express: Ceviche z łososia z awokado, odc. 12

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
filet z łososia	400 g
awokado	1 szt.
melon gallo	1 szt.
cebula czerwona	1 szt.
ogóreczki konserwowe	kilka szt.
granat	1 szt.
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Sos	
oliwa	1/2 szklanki
miód wielokwiatowy	1 łyżka
sok z cytryny	1 szt.
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżeczka
sos sojowy	3 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Do dekoracji	
orzeszki ziemne	100 g (prażone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia filetujemy i pozbawiamy resztek ości. Kroimy w małą kostkę i wrzucamy do miski. Melona obieramy, kroimy na pół, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w kosteczkę. Awokado kroimy na pół, usuwamy pestkę, wyjmujemy miąższ za pomocą łyżki i kroimy w kostkę.

Ogóreczki (kilka sztuk) kroimy w plasterki, a cebulę w kostkę. Tak przygotowane składniki dodajemy do łososia. Granata kroimy na pół, wyjmujemy ziarna i dodajemy. Następnie dodajemy posiekaną kolendrę. Doprawiamy chili pieprzem cayenne.

Przygotowujemy sos. W słoiku łączymy oliwę, miód, sos sojowy, sok z cytryn, musztardę delikatesową i doprawiamy solą. Słoik zakręcamy i dokładnie mieszamy. Przelewamy do miski z łososiem i mieszamy.

Porcje ceviche posypujemy prażonymi orzeszkami ziemnymi i listkami kolendry.

Jeśli chcemy, aby biało zawarte w rybie w pełni uległo ścięciu, należy zwiększyć ilość soku z cytryny (3 cytryny to ok. 150 ml soku) i odczekać minimum kilkanaście minut.