

**Citrusmarinerad Lax(fisk) med pepparrot och dill.**

Ceviche – på svenska, laxen tillagas när den marineras i citron och apelsinjuice.

**Ingredienser (för 10 personer).**

1 ½ kg laxfilé eller regnbågslax
1 ½ dl olivolja
2 msk vitvinsvinäger
3 citroner
3 apelsiner
1 dl riven pepparrot
1 dl plockad dill
2 dl skivade rädisor
flingsalt/salt, svartpeppar

**Gör så här:**

1. Frys laxen i minst 2 dygn. Skär den halvtinad i så tunna skivor som möjligt.
2. Blanda olivolja med vinäger och färskpressad citron- och apelsinjuice.
3. Häll marinaden över laxen. Låt marinera i kylskåp i minst 1 timme.
4. Lägg laxskivorna på ett fat. Strö 1 ½ - 2 tsk flingsalt (eller 1 tsk salt) och 1 krm nymalen svartpeppar över.
5. Fördela riven pepparrot, dill och skivade rädisor över. Garnera gärna med ätliga blommor (tex violer).