

Kuhaceviche suolatuilla marjoilla

Raakakypsytettyyn cevicheen valitaan aina mahdollisimman tuoretta kalaa. Tarjoa kuha-ceviche raikkaan chileläisen Tarapacá Gran Reserva Sauvignon Blanc -valkoviinin kanssa, sillä viinistä löytyy sopivasti ryhtiä ja aromikkuutta vaalealle kalalle.



300 g kuhafileitä

2 limeä

2 chiliä

2 rkl rypsiöljyä

1 nippu kevätsipulia

1 punasipuli

suolaa

60 g laadukasta mätiä esim. muikun

½ dl tyrnimarjoja ja/tai pihlajanmarjoja suolattuna



VÄHÄRASVAINEN KALA



4 HLÖ



30-45 MIN

Varmista jo kaupan kalatiskillä, että kuhafileet ovat tarpeeksi tuoreita raakakypsytykseen. Tuore kala tuoksuu raikkaalta. Lue lisää: **mitä kannattaa ottaa huomioon, kun valmistaa kalacevichea**

NÄIN VALMISTAT:

- 1 Leikkaa fileistä y-ruoto pois ”byxaamalla” eli leikkaamalla fileen keskeltä ohut viipale, jolloin kalassa olevat ruodot lähtevät kerralla pois (ja filee näyttää tämän jälkeen housuilta!)
- 2 Leikkaa fileestä ohuita paloja poikkisuuntaisesti.
- 3 Purista limeistä mehu ja sekoita kulhossa öljyn, hyppysellisen suolaa ja ohuiksi paloiksi leikatun chilin kanssa.
- 4 Aseta kuhan palat laakealle astialle ja kaada lime-öljyseos päälle niin että palat peittyvät juuri ja juuri (jätä talteen tilkka seosta). Anna maustua ja raakakypsyä noin 20-60 minuuttia riippuen kalanpalojen paksuudesta ja omasta mieltymyksestäsi.
- 5 Leikkaa kevätsipuli ja punasipuli ohuiksi siivuiksi ja pyöräytä ne limemehu-öljyseoksessa. Levitä sipulit sekä mäti maustuneen cevichen päälle. Tarjoile suolattujen tyrni ja pihlajanmarjojen kanssa.
- 6 Nauti raikkaan Tarapacá Gran Reserva Sauvignon Blanc -valkoviinin kanssa.

Katso ohje suolattujen pihlajanmarjojen valmistukseen.