

Oppskrifter 27.10.2007 – Damenes aften hos Jan Kåre

Kveiteceviche med kirsebærtomat og lime

250g filet av blåkveite
saft av 2 lime
½ dl god olivenolje
½ jalapeño-pepper
8 kirsebærtomater, delt i fire
salt og pepper
litt karse og gressløk

Skjær fileten i 2 mm tynne skiver. Ta noen dråper olivenolje på hver tallerken, og legg på kveiteskivene.

Del den halve jalapeñoen i to på langs, og skrap ut den hvite membranen og frøene. Skjær den i skiver først, og finhakk etterpå. Dryss dette over fisken. Press limesaft over, ta på resten av olivenoljen og kirsebærtomatene i båter. Dryss over litt salt og pepper, bruk gjerne maldonsalt.

Drikke

Chablis 1er Cru, Les Vaillon, 2006