

Ceviche - Perus nasjonale fiskerett!

Du trenger:

- 3 - 4 fiskefileter av hvit fisk
- en kopp med sitron juice
- 2 skjeer med hakket chili
- 1 skje med hakket hvitløk
- 2 rødløk
- 1 skje med sterk persille
- 2 maiskolber
- 3 poteter
- 1 grønn chili
- salt og pepper

Slik går du frem:

1. Rens fisken og del den opp i små biter. Tilsett hvitløk, chili, sitronsaft og salt og pepper.
2. Hakk løken i småbiter og bland den med persille og større biter grønn chili.
3. Rør alt dette sammen med fisken i en skål. Putt blandingen på et fat.
4. Kok opp maisen og potetene og legg på fatet før servering.
5. Og her har du en av Perus spesialiteter!