**Ceviche med torsk og avocado**

Til ceviche kan du bruge torskefisk (torsk, kuller, mørksej, lyssej).

Frys fisken ned i 24 timer og lav en skøn torskeceviche til forret eller hovedret.

Vil du bruge opskriften som forret, så regn med 75 g torsk pr. person.

4 Personer

600 g torskefilet

2 stk. lime

2 stk. avocadoer

1 stk. rødløg

1 stk. rød chili

2 spsk. olivenolie\*

0,5 bundt friske koriander

salt og friskkværnet peber

Tjek at der ikke sidder nogle ben lignende.

Torsken skal fryses i min 24. timer.

Når torsken er tøet op, skæres den i mindre chunks og kommes i en skål med skallen fra i lime og saften fra begge.

Lad det stå i alt mellem 10-30 minutter, afhængig af hvordan man kan lide teksturen på sin fisk, jo længere tid den stå, jo mere "tilberedt" bliver den af limejuicen.

Skær avocado i små chunks, snit rødløget fint og kom det det op i skålen.

Kom ligeledes fintsnittet chili samt hakkede koriander i skålen og vend til sidst olivenolie i.

Vend det hele godt sammen.

Anret på små tallerkener.

**Butter chicken med koriander**

4 PERSONER

1 SPSK KORIANDERFRØ

1 TSK SPIDSKOMMEN

6 SORTE HELE PEBERKORN

3 SMÅ TØRREDE RØDE CHILIER

1,5 DL YOGHURT NATUREL

2 SPSK TOMATPURÉ

2 TSK GARAM MASALA

6 FED HVIDLØG

2,5 CM FRISK INGEFÆR

1,5 TSK SALT

3 KARDEMOMMEKAPSLER

1 KYLLING

2 MELLEMSTORE LØG

100 G USALTET SMØR

1 SPSK OLIE

2 LAURBÆRBLADE

1,5 DL VAND

1,5 DL PISKEFLØDE

SERVERING

¼ BUNDT FRISK KORIANDER

2 LIME SKÅRET I BÅDE

10-15 SMUTTEDE MANDLER

TILBEHØR

BASMATIRIS OG MANGOCHUTNEY

Kom korianderfrø, spidskommen, hele peberkorn og små tørrede chilier i en morter og stød til pulver (du kan også bruge en kaffekværn).

Hæld yoghurt og tomatpuré i en stor skål, tilsæt de stødte krydderier sammen med garam masala.

Riv de pillede hvidløgsfed og ingefær meget fint og kom det i skålen.

Stød kardemommekapslerne i en morter og ryst frøene ud.

Tilsæt dem sammen med salt og rør det grundigt sammen.

Skær kyllingen i otte stykker og flå dem for skind (kassér det eller smelt det til hønsefedt, som kan anvendes til noget andet inden for de næste dage).

Læg kødstykkerne ned i yoghurten og rør det hele godt sammen.

Lad det trække i 15 minutter.

Hak imens løgene meget fint.

Smelt smørret i en bred bundet gryde sammen med olie.

Kom de hakkede løg i og brun dem let.

Kom kyllingekødet og marinaden ved.

Skru ned for varmen og steg det i 10-15 minutter.

Farven på marinaden vil blive gyldenorange.

Hæld vandet ved og tilsæt laurbærbladene.

Lad retten småkoge i 30 minutter under jævnlig omrøring.

Kom fløden ved og lad det hele koge i små 10-12 minutter under låg.

Anret butter chicken i et lunt fad med grofthakket koriander og smuttede mandler udover.

Server med kogte basmatiris, lime og mangochutney.

**Panna cotta med honningbagte jordbær**

4 PERSONER

2 BLADE HUSBLAS

1 STANG VANILJE

0,5L PISKEFLØDE

50 G SUKKER

200 G JORDBÆR

2 SPSK HONNING

FRISKE MYNTEBLADE

Udblød husblassen i et glas koldt vand i 5 minutter.

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Gem stangen.

Kom vaniljekornene i en gryde sammen med piskefløde og sukker og varm det op til kogepunktet.

Tag husblassen op af vandet, lad den dryppe af og smelt den i fløden.

Lad panna cottaen afkøle lidt, før den fyldes i dybe tallerkener.

Sæt dem i køleskabet, til de har faet en fast konsistens.

Rens jordbærrene og skær dem i halve.

Læg dem i et ovnfast fad og vend dem med honning og vaniljestangen.

Kom stanniol på og bag jordbærrene ved 1000 i 15 minutter.

Tag dem ud og sæt dem i køleskabet, til de er kolde.

Anret panna cottaen og kom de kogte jordbær over.

Drys lidt mynteblade på.

Mynten kan udskiftes med ristede mandler som drys.