



Mexikansk ørredkotelet

Ingredienser til 4 portioner:

4 friske ørredkoteletter fra AquaPri
olivenolie til stegning
½ citron
chili krydderi mix
salt & peber
frisk dild og chili som garniture

8 store champignoner
1/2 dl. søde majserner
1/2 rød snackpeber
1 rødløg
groft brød som tilbehør

Guacamole:

1 avocado
1 tsk. citronsaft
½ tsk. spidskommen
1 spsk. creme fraiche 18%
1 rød snackpeber,
delt i 4 ringe, ca. 2 cm. høje

Del avocadoen og fjern stenen. Skrab kødet ud i en skål med en teske og mas det med en gaffel. Tilsæt citronsaft, spidskommen og creme fraiche. Krydr med salt og peber og rør det godt rundt. Put guacamolen i en frysepose og opbevar det på køl, indtil det skal bruges.

Vask grønsagerne og skær dem i små tern. Sautér grønsagerne på en varm pande med olivenolie. Hæld grønsagerne over i en skål og hold dem varme.

Steg ørredkoteletterne på en varm pande med olivenolie. Når farven på koteletterne ændrer sig, dryppes de med citronsaft og krydres med chili krydderi, salt og peber. Fisken er stegt på cirka 5 minutter.

Anret ørredkoteletterne og pynt dem med frisk dild og chili. Fyld snackpeber-ringene med kold guacamole, placer grønsagerne og server retten med groft brød.

aquapri