

Ceviche på gös med råa tomater och salsa på grillade tomater.

Den här fantastiska förrätten kommer från Mauritz Larsson Stormgaards nya bok "Uteköket". Här är hans inledande ord om den:

"Den här rätten garnerar jag med nylockade citrontagetesblommor som ger rätten ytterligare en dimension. Det kan vara svårt att få tag på tagetesblommor men de smakar fantastiskt, syrligt och aromatiskt. Jag rekommenderar starkt att försöka odla det som krydda. Om du inte hittar tagetes kan du ersätta den med något annat syrligt, kanske riva över lite extra citronzest."



4

Fisk

Ingredienser:

300 g gösfilé
1 röd chili
3 gröna tomater
3 bifftomater
3–4 msk kallpressad rapsolja
1 ½ citron, saft och yttersta finrivna skalet
2 msk fisksås
1 dl hackad koriander

1 dl hackad persilja

Salt

Gör så här:

1. Lägg chili och gröna tomater på grillen tillsammans med 1 biffomat. Låt dem ligga nära elden och grilla långsamt tills de är mjuka och fått en lätt bränd yta.
2. Mortla alla grillade grönsaker till en salsa och smaksätt med en nypa salt och 2 msk god kallpressad rapsolja.
3. Skär fisken i 5 mm stora tärningar.
4. Riv citronskal över fisken och pressa över juicen.
5. Häll på fisksås och 1 krm salt. Blanda och låt stå cirka 10 minuter.
6. Skär 1 biffomat i mindre bitar och blanda med koriander, persilja och med den marinerade fisken, och lägg upp på ett fat.
7. Skiva upp den sista biffomaten och toppa fisken med den. Ringla över 1–2 msk rapsolja och eventuellt lite salt.

Vintips till ceviche på gös med salsa på grillade tomater:



Spara i lista

AUSSIE Great White Chardonnay

Systembolagsnummer: 6449

73,00 kr

AUSSIE Great White Chardonnay har en fruktig doft med inslag av gröna äpplen, stenfrukter och citrus. Smaken är torr och fruktig med toner av stenfrukter, gröna äpplen och citrus.



Spara i lista

Asorei Albariño

Systembolagsnummer: 78989

115,00 kr

Doften i Asorei Albariño är fräsch och fruktig med inslag av citron, färska örter och en fläkt av citrusskal. Smaken är torr och frisk med fina toner av citron, färska örter, ananas och touch av citrusskal.

Se också



Ny kokbok om att få fram unika smaker i uteköket.

Mauritz Larsson Stormgaard har gjort en bok med recept samt tips och råd om hur du bygger ditt eget utekök hemma i trädgården.

[Läs mer](#)



Kan man dricka rött vin till fisk?

I många fall är det minst lika bra med rosé eller rött vin till fisk. Dryckesexpert Mats guidar och ger 5 tips på rött vin till olika fiskrätter.

[Läs mer](#)



Crispy fish tacos med mango- och avokadosalsa, kålsallad och chipotlemajo.

Sofia Henriksson, vinnaren från Sveriges Mästerkock, bjuder på sitt recept på crispy fish tacos med mango- och avokadosalsa, kålsallad och chipotlemajo.

[Läs mer](#)



Grilla fisk och skaldjur - recept och dryckestips.

Att grilla fisk och skaldjur är otroligt gott och mångsidigt så här ger vi dig inspiration på tio olika grillade fisk- och skaldjursrätter med tillhörande dryckestips.

Läs mer

Utskrift