

# Ceviche med kuller (T)

1 kg kullerfilet uden skind og ben	6 usprøjtede limefrugter
6 usprøjtede citroner	1½ frisk rød chili uden kerner
18 spsk god olivenolie	1 stk spidskål/hvidkål
1 – 2 bundter koriander	lidt karse
salt og friskværet peber	



## Fremgangsmåde:

Skær kullerfileterne i tynde skiver på ca.  $\frac{1}{2}$  cm. Riv skallen af limefrugt og citron fint. Pres saften af begge frugter, og bland saft og skal i en skål.

Skær chilien i fine ringe, og rør chili, olivenolie, saft og peber sammen med citrusblandingen. Vend fisken i marinaden, og lad den trække i 5 – 10 minutter, eller indtil fisken begynder at blive hvid og tilberedt på overfladen.

Skær hvidkålen ud i mindre stykker. Hak koriander groft. Bland begge dele med fisken, og vend grundigt rundt. Smag evt. til med lidt salt og friskværet peber, drys med karse, og servér straks som en lille forret eller mellemret.