



Севиш от папая и риба тон с чипс от маниока



4 порции

СЪСТАВКИ

1 голям, зрял плод папая (прибл. 400 г)
400 г краставици
4 стръка зелен лук
1 парче джинджифил с големина колкото палец
500 г прясна **риба тон**, филе
1 стрък пресен кориандър
Кора и сок от 8 био лайма
Морска сол
4 ч. л. **сусамово олио**
2 ч. л. нектар от агаве
Прясно смлян лимонов пипер

За чипса от маниока:
800 г прясна маниока (касава)
Растително олио за пържене
Морска сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

РОбелете папаята, отстранете семената и я нарежете на ситно. Измийте краставицата, отрежете я по дължина, изстържете сърцевината и семената и я нарежете на ситно. Измийте стръковете пресен лук и ги нарежете много на ситно. РОбелете джинджифила и нарежете много на ситно. Измийте филето риба, подсушете го и го нарежете на ситно. Измийте кориандъра, изтръскайте го и го нарежете на едро. Смесете приготвените съставки със сока и кората на лайма, нектара от агаве, солта, пипера и сусамовото олио. Мариновайте във фурната 20 минути.

Обелете маниоката и я нарежете на парчета с дебелина 3 мм. Загрейте голямо количество растително олио в уок тиган. След като мазнината се сгорещи, изпържете чипса от маниока. Той трябва да стане златистокафяв и хрупкав след 3 минути. РИзсипете чипса от маниока в малки купи. Поставете севиша в ринг за сервиране в чиния и го аранжирайте с чипса.

Сосът айоли от водорасли и лайм е вкусно допълнение към ястието. Поставете жълтъка в купа и бавно го разбъркайте. Продължавайки да бъркате непрекъснато, започнете да накапвате олиото, докато не се получи кремообразна консистенция. Подправете соса айоли на вкус с чесън, сол, сок от лайм и сместа от водорасли.