**Ceviche med sötpotatistoast**

 **Ingredienser till 4 portioner:**

* 4 sötpotatis från USA
* 1/2 kg vit fisk (torsk är perfekt för denna rätt)
* 3 rödlökar
* 6 lime (du kan även tillsätta lite rabarber)
* 2 röda paprikor
* 1 kruka koriander
* 5 dl fiskbuljong (du kan göra egen på fiskben, lök och vitlök alternativt använda fond eller buljongtärningar)
* salt och peppar
* en nypa chili om du gillar kryddstark mat

**Gör så här:**

1. Skala och skiva sötpotatisen.
2. Halvera lökarna och skiva dem sedan fint, så jämnt som möjligt. Blanda 5 dl vatten och 2 tsk salt i en skål och tillsätt löken. Låt stå i 15 minuter. Skölj sedan löken två gånger. Detta ger löken en mildare smak.
3. Tärna paprikan fint i jämnstora bitar (brunoise).
4. Tärna fisken i bitar om 1 x 1 cm och ställ i kylen.
5. Finhacka lite korianderblad.
6. Blanda fiskbuljong, färskpressad lime, korianderblad, salt, paprika och chili. Ställ i kylen i ca 20 min.
7. Lyft upp koriandern och mixa de andra ingredienserna. Smaka och tillsätt mer salt, peppar eller lime efter tycke och smak.
8. Rosta sötpotatisen i brödrosten eller i en stekpanna. Strö över lite havssalt.
9. Servera cevichen i en skål tillsammans med sötpotatistoasten. Droppa gärna över lite limejuice och toppa med koriander.