

**Ceviche på pilgrimsmussla, avokado & vattenmelon - dominikansk rom i glasen**  
Perus nationalrätt, ceviche, är förutom att vara en oerhört lättlagad anrättning också en fantastisk bjudrätt. Här serverar vi den limemarinerade förrätten med pilgrimsmussla, tärnad vattenmelon, avokado, rödlök, chili och vitlök tillsammans med en lagrad rom från Dominikanska Republiken, ett kanske otippat möte men ack så gott.



## Ingredienser till 4 personer

200 gram pilgrimsmusslor, tinade

1/2 avokado

1/2 rödlök

1 skiva vattenmelon

1/2 vitlöksklyfta

1 mindre knippa färsk koriander

1 torkad aromatisk chili, eller chiliflakes

1 knivsudd spiskummin

2 limefrukter

Salt, socker

## Så här går du till väga

Skär pilgrimsmusslorna som du tinat i tärningar. Gör det samma med avokado, vattenmelon och rödlök samt finhacka vitlöken. Hacka koriander, ett litet knippe räcker och den torkade chilin. Färsk går också bra.

Pressa limesaften och håll över pilgrimsmusslan samt övriga hacket som du lagt i en skål. Salta mycket lätt och rör även i spiskummin. Tryck till röran försiktigt så att allt täcks av limesaften. Ställ i kylan två timmar och rör om då och då. Innan servering strör du lite socker över röran, max en halv tesked och rör runt. Låt även det mesta av vätskan rinna av för en fastare konsistens. Dekorera med ett korianderblad.

## Rom

### Barceló Imperial Onyx, Dominikanska Republiken

art.nr. 82268, 700 ml, 38%, 399 kr, 89 p



Onyx visar upp en finstämd doft där nyanser av torkat trä, tobak, vanilj, kryddhylla, stenkällare och bränt socker kikar fram tillsammans med en blommig underton och mandelmassa. Smakprofilen lutar åt det mjuka hållet till och initialt upplevs en viss rondör innan det kryddiga tar över med tydligt rostad fatighet, torkade frukter samt mandelmassa som backup och tobaksfuktiga undertoner. Trots en snäll styrka så är det bra bett i avslutet som är långt, torrt och kryddigt kvardröjande i gommen samtidigt som en lätt pomeranskänsla infinner sig.

## Rom & ceviche

Det här är en riktig höjdarkombination och säkerligen en som de flesta inte skulle tänka på då tequilan har första tjing på matchningen. Men rommen lierar sig på ett ytterst smakfullt vis med limesyrligheten,

musslorna och den lilla hettan och vi får en oerhört harmonisk kombination där allt handlar om samspelet dessa sinsemellan. Våga prova är vårt råd.

***Onyx finner man på Systembolaget här >***