

Sik-cevice à-la Ro

INGREDIENSER

2 sik
1 sitron
salt, pepper og sukker
2 røde chili
2 banansjalottløk
1 ½ dl bringebær

FREMGANGSMÅTE

- Rens og fileter siken. Press sitron over, dryss med salt, pepper og sukker, husk begge sider. Skjær siken i biter. Rens chili og løk. Skjær i skiver og dryss over fisken sammen med lettknuste bringebær. Bland alt og legg i en bolle med lokk. La trekke i minst 1 time.
- Potetflatbrød passer godt til!