

Bee Larver Ceviche af Nordisk Food Lab

Ceviche er en meget populær ret i Latinamerika. I en typisk ceviche opskrift marineres fisk i syre (ofte citron eller lime saft) og "koges" uden varme. Nordisk Food Lab anvendte dette koncept og eksperimenterede med forskellige typer af protein og syre. Det førte til mange nye spændende opskrifter her i blandt bi-larve ceviche.

Bi-larver	15 g
Rabarber Eddike	100 ml
Citrontimian	3 g
Frysetørrede tyttebær	5 g
Rabarber	3 g
Syde salt	5 g

Pluk citrontimian bladene, hak tyttebærene og snit rababler stænglerne meget fint. Tag bi-larverne ud af fryseren og lad tø i 3 minutter. Put bi-larverne i eddiken og smag til med salt.

Vent yderligere 3 minutter.

Tag bi-larver op af eddiken og pynt dem med de øvrige ingredienser (citrontimian, tyttebær og rabarber).

Nyd en lækker bi-larve ceviche!