**Ceviche z tostami batatowymi**

**Składniki dla 4 osób:**

4 bataty z USA

500 g białej ryby (np. dorsza)

3 czerwone cebule

Sok z 6 limonek

Ewentualnie sok z rabarbaru

2 czerwone papryki

1 doniczka kolendry

500 ml wywaru rybnego (z kostki rosołowej lub wykonany samodzielnie wywar z korpusów, cebuli i czosnku)

Sól morska

Pieprz

Ewentualnie szczypta chili

**Przygotowanie:**

1. Bataty obrać i pokroić na plastry. Cebule obrać, przekroić na pół i pociąć na cienkie plasterki. Włożyć do miski, zalać 500 ml wody, dodać 2 łyżeczki soli i odstawić na 15 minut. Następnie przełożyć cebulę do sita i dwukrotnie dokładnie przemyć wodą. Pozwoli to na uzyskanie łagodniejszego smaku.
2. Umyć paprykę i pociąć na jednakowe kostki o grubości 2 mm. Pokroić rybę w kostki o wielkości 1 cm i wstawić do lodówki. Umyć kolendrę.
3. Wlać do miski wywar rybny, sok z limonki, kolendrę i paprykę. Doprawić solą i ewentualnie chili i odstawić na 20 minut do lodówki.
4. Usunąć kolendrę i zmieszać rybę z pozostałymi składnikami. Doprawić solą, pieprzem i ewentualnie sokiem z limonki.
5. Opiec plastry batatów w tosterze lub podsmażyć na patelni. Posypać solą morską. Serwować ceviche w misce razem z tostami z batatów. Ewentualnie skropić sokiem z limonki i posypać liśćmi kolendry.