



COQUILLE CEVICHE MET AZIATISCHE CITRUSMARINADE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Peru (Fusion)

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- **6 verse coquilles**
- **ingelegde rode uienringen**

Ingrediënten Aziatische sinaasappelmarinade:

- **70 ml sinaasappelsap - versgeperst**
- **30 ml lichte sojasaus**
- **1 el sake**
- **sap ½ limoen**
- **1 el ahornsiroop - of honing**
- **½ tl groene tabasco**

Bereiding:

- Dep de coquilles zorgvuldig droog met keukenpapier, zodat hun delicate structuur behouden blijft.
- Snijd ze vervolgens met een scherp mes in flinterdunne plakjes. Wie de ceviche extra verfijnd wil serveren, kan de coquilles nog iets platter maken: leg hiervoor een stukje bakpapier op de plakjes en rol ze met zachte hand en beleid plat met een deegroller. Zo ontstaat een bijna transparante, zijdezachte structuur.
- Verdeel de coquilles gelijkmatig over twee mooie borden en neem even de tijd om ze elegant te schikken.
- Meng ondertussen alle ingrediënten voor de Aziatische marinade tot een harmonieus geheel.
- Proef aandachtig en breng de marinade verder op smaak met extra sojasaus voor diepte, citroensap voor frisheid of een paar druppels tabasco voor subtiële spanning.
- Schenk de marinade voorzichtig over de coquilles en laat deze vijf tot tien minuten rusten. In deze korte tijd zorgen de zuren ervoor dat de coquille licht gaart, terwijl hij zijn pure, zilte karakter behoudt.
- Werk de ceviche af met enkele fijne ringetjes rode ui voor frisheid en textuur.
- Voor wie van een klein beetje extra pit houdt, zijn een paar chilivlokjes een perfecte finishing touch die het gerecht net dat speelse randje geeft.

iBuen provecho!

02-01-2026