



## **Ceviche de Pulpo**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Peru**

**Gang: Lunch / Voorgerecht**

**Hoeveelheid: 2 personen**

**Tijd: 30 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **2 gekoelde, gekookte octopustentakels**
- **1 rode ui**
- **4 limoenen**
- **2 citroenen**
- **1-2 tl vissaus**
- **verse koriander**
- **zout en peper**
- **1 verse chilipeper, fijngehakt**
- **kiemgroenten**
- **4 rijpe cherrytomaatjes**

## **Bereiding:**

- Snijd de gekoelde, gekookte octopustentakels met een vlijmscherp mes in delicate, dunne plakjes.
- Snijd de rode ui in tweeën: de ene helft zeer fijn in julienne-reepjes, de andere helft in kleine brunoiseblokjes.
- Hak de verse koriander fijn, zodat de aroma's optimaal vrijkomen.
- Pers de limoenen en citroenen met de hand uit voor een fris, intens sap.
- Doe de octopus in een ruime kom en meng deze voorzichtig met de fijngehakte chilipeper.
- Voeg de brunoise van ui en de gehakte koriander toe, gevolgd door de vissaus en het sap van citroen en limoen.
- Roer het geheel kort door zodat alle smaken zich subtiel vermengen. Laat de ceviche 15 minuten afkoelen in de koelkast, en roer af en toe voorzichtig om de smaken gelijkmatig te laten intrekken.
- Haal de ceviche uit de koelkast, leg de julienne gesneden ui bovenop voor een frisse, knapperige textuur. Werk het gerecht af met kleine toefjes kiemgroenten en partjes rijpe cherrytomaatjes, die zowel kleur als sappigheid toevoegen.
- Serveer de octopusceviche ijskoud, zodat elke hap een frisse en delicate smaakexplosie biedt.

*iBuen provecho!*