



Ceviche van roodbaars

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Peru

Gang: Lunch / Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **250 gram verse zeebaarsfilet**
- **2 bloedsinaasappels (of gewone sinaasappels)**
- **1½ limoen**
- **½ tl geraspte verse gember**
- **2 el sojasaus**
- **1 tl groene Tabasco**
- **1 snufje shichimi togarashi (of chilipeper)**
- **2 el extra vierge olijfolie van goede kwaliteit**
- **50 gram kleine zoete tomaatjes**
- **½ rode ui**
- **1 avocado, in dunne plakjes**
- **2 el verse koriander**
- **wat eetbare bloemetjes**

Bereiding:

- Verwijder voorzichtig de huid van de roodbaars en controleer de filet op eventuele graatjes.
- Snijd de filet met een groot, scherp mes in flinterdunne plakjes. Schik de plakjes sierlijk over twee mooie borden en besprenkel ze met een zachte, extra vierge olijfolie. Zet even opzij om de smaken later mooi te laten samenkomen.
- Rasp de schil van één bloedsinaasappel en één limoen en pers het sap uit de citrusvruchten. Dit geeft een heldere, frisse basis voor de marinade.
- Meng voor de ceviche-marinade het sap en de rasp met geraspte gember, sojasaus, groene tabasco en een snufje chilipeper. Breng op smaak met peper en zout. Proef en pas de balans aan met extra limoensap, tabasco of sojasaus zodat de smaken fris, pittig en zacht-zoutig zijn.
- Halveer de kleine zoete tomaatjes en meng ze met de helft van de marinade in een klein kommetje. Zo trekken ze subtiel de smaak van de marinade in.
- Snijd de rode ui in flinterdunne ringen voor een delicate bite en frisse kleur.
- Schenk de rest van de marinade over de roodbaars en werk het bord af met de tomaatjes (inclusief marinade), rode ui, verse koriander en enkele dunne plakjes avocado voor romigheid.
- Laat de ceviche 8–10 minuten marineren zodat de smaken volledig intrekken.
- Strooi er tot slot een paar eetbare bloemetjes over voor een zomerse, elegante touch. Serveer koel en geniet van elke frisse, kleurrijke hap.

iDisfruta de tu ceviche de salmonete con un toque de verano y elegancia!