



Ceviche van witvis met Campari

8 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 5 el extra vergine olijfolie
- ★ 2 el Campari
- ★ rasp en 3 el sap van 1 (bio) sinaasappel
- ★ 2 el chardonnay azijn of andere witte wijnazijn
- ★ 2 tl fijne kristalsuiker
- ★ 350 g witvisfilet zonder vel (vraag om sashimi-kwaliteit), zonder graten, in plakjes van ½ cm dik
- ★ 3 radijsjes, in flinterdunne plakjes geschaafd
- ★ 50 g waterkers, geplukt
- ★ bottarga, fijn geraspt (gedroogde viskuit, Italiaanse winkel of online)

MATERIAAL: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Klop in een kom de olijfolie, Campari, sinaasappelrasp en het sap, de azijn en suiker door elkaar tot vinaigrette.
2. Leg de plakjes vis op een grote schaal en verdeel de plakjes radijs erover.
3. Besprenkel met de vinaigrette, bestrooi met de bottarga en toefjes waterkers en serveer direct.

Tip: De Campari geeft de Sardijnse 'ceviche' een lekkere kick.

Bron: deliciousmagazine.nl

