



Mediterrane ceviche

2 PERSONEN

🕒 180 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 gram verse, rauwe vis
- 🍋 2 citroenen
- 🍆 klein stukje courgette
- 🥕 klein stukje wortel
- 🍷 balsamico-stroop
- 🌿 paar blaadjes rucola
- 🍷 extra vergine olijfolie

MATERIAAL: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de vis in mooie platte lapjes en leg in een bakje.
2. Meng de vis met het sap van de citroenen, bedek met vershoudfolie en zet een paar uurtjes in de koelkast.
3. Snijd de courgette en wortel in superdunne julienne reepjes.
4. Haal de vis uit de koelkast en drapeer mooi op een bord.
5. Daarop de reepjes wortel en courgette en wat blaadjes rucola.
6. Besprenkel met je beste extra vergine olijfolie en wat druppeltjes balsamico-stroop.

TIP: Je kunt dit gerecht maken met allerlei soorten vis, als die maar stevig en supervers is. Vraag je visboer dus om advies, en kies een goede filet van bijvoorbeeld heilbot of kabeljauw.

TIP: Traditioneel wordt de vis gemarineerd in citroensap en/of limoensap en daarna bestrooid met gesneden uien, chilipeper en peper en zout.

BRON: culy.nl

