



Ceviche van zeebaars met venkel en grapefruit

1 PORTIE = 4 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de ceviche

- ◆ zout
- ◆ 500 g zeebaarsfilet zonder huid
- ◆ 2 limoenen, rasp
- ◆ 1 limoen, sap
- ◆ 2 citroenen, rasp
- ◆ 2 grapefruits, rasp
- ◆ 1 grapefruit, sap
- ◆ 1 rode peper
- ◆ 1 bos munt
- ◆ 1 rode ui
- ◆ 200 g tuinbonen
- ◆ 1 venkel
- ◆ 1 bos radijs
- ◆ olijfolie extra vierge

MATERIAAL: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een steelpan met water een snufje zout op en breng aan de kook.
2. Snijd de zeebaarsfilet in lange dunne plakken, het liefst met een zeer scherp trancheermes en leg in een schaal.
3. Schenk er het sap van 1 limoen en 1 grapefruit over de vis en laat marineren, minimaal 25 minuten.
4. Rasp de schil van de 2 limoenen, 2 citroenen en 2 grapefruits.
5. Snijd de kop en kont van alle citrusvruchten en snijd de schil eraf.
6. Snijd het vruchtvlees tussen de vliezen uit.
7. Voeg de zeebaars toe aan de kom met het citrus vruchtvlees
8. Snijd de rode peper in dunne ringetjes en de munt fijn.
9. Pel en snijd de rode ui in halve dunne ringen.
10. Voeg dit allemaal toe aan de kom en meng.
11. Breng op smaak met zout.
12. Plaats 10 minuten in de koelkast.
13. Blancheer ondertussen de tuinbonen door ze 3 minuten te koken en af te gieten onder koud stromend water.
14. Dubbeldop ze door het vliesje eraf te halen.
15. Snijd de kop van de venkel en snijd in dunne plakjes op een mandoline, snijd ook de radijzen hiermee in dunne plakjes.
16. Doe deze samen met de tuinbonen in een kom.
17. Maak aan met een scheut olijfolie en een snufje zout.
18. Haal de zeebaars uit de koelkast en verdeel over een grote schaal.
19. Leg de salade erop en besprenkel met de marinade van de vis.
20. Leg de salade op een schaal en drapeer de stukken zeebaars eroverheen.
21. Pers de overgebleven citroen en grapefruit over de vis uit.
22. Besprenkel nog met olijfolie en de overgebleven marinade en serveer.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl

