

## Ceviche

Rauwe vis gegaard in citroensap...echt waanzinnig lekker (let wel, de vis moet supervers zijn)

De foto en het originele recept is van Simone van den Berg, zie meer van haar mooie recepten op [Simoneskitchen.nl](http://Simoneskitchen.nl)

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 8

Bereidingstijd: 20 minuten

---

Rauwe vis gegaard in citroensap...echt waanzinnig lekker (let wel, de vis moet supervers zijn)

De foto en het originele recept is van Simone van den Berg, zie meer van haar mooie recepten op [Simoneskitchen.nl](http://Simoneskitchen.nl)

Bereidwijze

1. Was je vis en maak schoon. Snijd in vierkante blokjes van 1,5 tot 4 cm, afhankelijk van wat je zelf wil. De grootte van de blokjes heeft uiteraard invloed op het garen!
2. Doe de vis in een schaal die niet reageert op zuur. Een glazen schaal werkt prima. Voeg zout en peper naar smaak toe.
3. Snijd de knoflook, koriander en de rode peper fijn en de ui in dunne ringen. Pers de limoenen uit (gebruik absoluut geen limoensap uit een flesje!) en roer dit met de knoflook, kruiden en rode peper door elkaar.
4. Meng dit door de vis en zorg dat elk stukje vis in aanraking komt met het zure sap van de limoenen.
5. Terwijl je vis 'kookt' leg je de dingesneden de ui er op.
6. Laat het mengsel ongeveer 10 minuten staan en kijk dan of het gaar genoeg is naar jouw smaak. Uiteraard is de garingstijd afhankelijk van de dikte van de vis en van je eigen smaak.
7. Haal de vis uit het sap zodra je 'm voldoende gaar vindt en maak er porties van die je kunt garneren met sla, zoete aardappel, mais of iets anders wat je lekker vindt!

Ingrediënten

- 1 kilo witte vis (bv. kabeljauw)
- 2 teentjes
- 1 rode chilipeper
- 240 ml limoensap van 8-12 limoenen (niet vervangbaar met kant-en-klare limoensap!)
- 2 takjes koriander
- 1 rode ui
- Zout en peper

accessoires

- Glazen schaal