

Amuse van zalm ceviche en gerookte olijfolie

De Peruaanse keuken is hip en de quinoa en zoete aardappels hebben de weg naar onze keuken al lang gevonden. Net als ceviche, een gerecht waarbij rauwe vis word gemarineerd in zuren van citrusvruchten zoals limoen. En als je dat combineert met gerookte olie, krijg je echt iets heel bijzonders en lekkers!

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 70 minuten

De Peruaanse keuken is hip en de quinoa en zoete aardappels hebben de weg naar onze keuken al lang gevonden. Net als ceviche, een gerecht waarbij rauwe vis word gemarineerd in zuren van citrusvruchten zoals limoen. En als je dat combineert met gerookte olie, krijg je echt iets heel bijzonders en lekkers!

Bereidwijze

1. Snijd de rauwe zalmfilet in mooie, middelgrote blokjes.
2. Rasp de schil van de sinaasappel en pers de limoenen en sinaasappel uit.
3. Marineer de zalmblokjes één uur in het mengsel van de sap en rasp in een afgesloten bak in de koelkast.
4. Schep daarna de zalm uit het zuur en beleg deze op een Danvita cracker, maak af met fijn gesneden rode ui, blokjes avocado en zwart sesamzaad voor het contrast en natuurlijk met een paar druppeltjes gerookte olijfolie.

Ingrediënten

- 200gr verse zalmfilet
- 2 limoenen
- 1 sinaasappel
- (rode biet) crackers van Danvita
- 1 rode ui, fijngesneden
- 1 avocado in kleine blokjes
- zwarte sesam zaadjes
- Smoked olive oil van La Chinata

accessoires