

Peruaanse Ceviche

Met de heerlijke zoete smaak van passievrucht en het frisse van de vis.

Bij een ceviche 'gaar' je vis met behulp van een zuur, meestal citroen- of limoensap, maar dit kan je ook goed doen met azijn. De Foodelicious passievruchtazijn is hier heel geschikt voor. Het effect op de structuur van de vis is hetzelfde maar je voegt wel een bijzondere smaak toe. Dit gerecht kent zijn oorsprong in Peru, vandaar dat we deze ceviche ook flink wat pit meegeven, een knipoog naar de Zuid Amerikaanse roots. De combinatie van zuur, zoet, zout én pittig geeft ceviche een unieke, karakteristieke smaak.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 20 minuten

Met de heerlijke zoete smaak van passievrucht en het frisse van de vis.

Bij een ceviche 'gaar' je vis met behulp van een zuur, meestal citroen- of limoensap, maar dit kan je ook goed doen met azijn. De Foodelicious passievruchtazijn is hier heel geschikt voor. Het effect op de structuur van de vis is hetzelfde maar je voegt wel een bijzondere smaak toe. Dit gerecht kent zijn oorsprong in Peru, vandaar dat we deze ceviche ook flink wat pit meegeven, een knipoog naar de Zuid Amerikaanse roots. De combinatie van zuur, zoet, zout én pittig geeft ceviche een unieke, karakteristieke smaak.

Bereidwijze

1. Zorg dat je verse vis gebruikt van goede kwaliteit en snijd de rauwe vis in kleine blokjes (een stevige (wit)vis of een coquille is altijd lekker) en laat 10 minuten marineren met azijn en zout in een diep bord.
2. Snijd een rode peper en rode ui in ringetjes en een mango en avocado in blokjes en hussel deze voorzichtig door de vis.
3. Garneer met wat koriander.

Ingrediënten

- 300 gram witsvis en/of coquille
- 1 kleine rode ui
- 1/5 rode peper
- een snufje zout
- 1 mango
- 1 avocado
- 50ml passievrucht azijn
- een handje verse koriander

accessoires