

Ceviche van zeebaars met clementine olie

Deze ceviche blaast je van sokken! Met precies de juiste verhouding tussen een zuurtje, frisheid en pit, prikkelt dit recept je smaakpapillen. Serveer als voorgerecht of als lichte lunch.

Doordat je de vis marineert in het zure limoensap, 'garen' de eiwitten in de vis. Hierdoor hoeft dit gerecht niet te verhitten. Zorg er wel voor dat je vis kraakvers is!

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 20 minuten

Deze ceviche blaast je van sokken! Met precies de juiste verhouding tussen een zuurtje, frisheid en pit, prikkelt dit recept je smaakpapillen. Serveer als voorgerecht of als lichte lunch.

Doordat je de vis marineert in het zure limoensap, 'garen' de eiwitten in de vis. Hierdoor hoeft dit gerecht niet te verhitten. Zorg er wel voor dat je vis kraakvers is!

Bereidwijze

1. Spoel de zeebaars af onder koud water en dep droog met keukenpapier. Snijd de vis in heel dunne plakjes en leg in een ondiepe schaal.
2. Pel en pers de knoflook, snijd de rode peper fijn en verwijder de zaadlijsten. Bewaar een beetje rode peper voor later, voor de garnering.
3. Meng met het limoensap en verdeel de marinade gelijkmatig over de vis. Dek af, en laat de vis ongeveer zes minuten in de koelkast marinieren.
4. Snijd de lente-ui in ragfijne ringen en zet apart. Pel de clementine, verdeel in partjes en verwijder de vliesjes. Verdeel de vis over vier borden en garneer met de partjes clementine.
5. Bestrooi met de granaatappelpitjes, de lente-ui en de rode peper.
6. Als laatste, sprenkel je nog wat clementine olie over de ceviche. Voeg zout en peper toe naar smaak.

Ingrediënten

- 400 gram Zeebaars
- 200 ml vers limoensap (gebruik alleen vers sap, dus niet uit een flesje)
- 1/2 rode peper
- 1 teentje knoflook
- 100 gram granaatappelpitjes
- 1 clementine
- 1 lente-ui
- 1 el clementine olie
- 1 bloedsinaasappel

accessoires