

26-3-2019

Kookavond

Ceviche van zeeduivel met limoen, avocado, tomaat en ui

Nodig:

- 300 gr zeeduivel
 - 4 tomaten
 - 2 avocado's
 - Sap van 4 limoenen en 1 citroen
 - 1 bosje koriander
 - Gemengde sla
 - Verse kruiden
- Voor de saus: 30 gr ontpitte zwarte olijven, 15 gr ansjovis, 10 cl olijfolie en zachte mosterd

Zo maak je het:

- Verwijder het vel van de staart, haal het vlees van de centrale graat en snij in plakken.
- Meng het limoensap en het citroensap met peper en zout en laat de vis 2 uur marineren (koud koken).
- Overgiet met olijfolie.
- Meng de versneden, gepelde tomaten met in stukken gesneden vrucht vlees van de avocado en koriander.
- Sprengel wat marinade over de avocado om verkleuren tegen te gaan.
- Voor de saus: meng in de blender de versneden zwarte olijven met de ansjovis, mosterd en zwarte peper en klop op met olijfolie.
- Verdeel de salade over de borden, leg de vis erop, lepel saus over de vis en versier met koriander.