Hoofdgerechten / Peru

Ceviche



Rauwe vis in limoensap met ui en ají. Het marineert minutenlang, niet uren – langer en het is gaar.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g witte vis van sashimikwaliteit – in blokjes van 2 cm
- ☐ 10 stuks Limoenen – uitgeperst
- ☐ 1 stuk Rode ui – flinterdun gesneden
- ☐ 1 stuk Ají limousine of rocoto
- ☐ 4 takjes Koriander
- ☐ 1 stuk Zoete aardappel – gekookt
- ☐ 150 g Choclo maïs — gekookt
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Week de gesneden ui tien minuten in ijswater en dep hem droog: de hardheid verdwijnt, de smaak blijft.

02 Pers de limoenen met de hand in plaats van in een pers: door druk op de schil komen bittere oliën vrij.

03 Zout de vis, meng hem met de gehakte ají en koriander, giet de limoen erover en laat dit precies drie tot vijf minuten staan. De randen worden ondoorzichtig en het midden blijft doorschijnend.

04 Voeg de ui toe, roer één keer om en serveer meteen met de zoete aardappel en maïs. Giet het sap uit de kom in kleine glaasjes.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Picanteria karol / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / ceviche