



Garnaalceviche met limoen en koriander

Verse garnalen die 'garen' in limoensap, opgefrist met rode ui, chili en koriander. Een lichte, eiwitrijke starter die in geen tijd klaar staat.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

400 gr rauwe grijze of roze garnalen, gepeld

sap van 4 limoenen

1 kleine rode ui

1 rode chilipeper

1 rijpe avocado

1 handvol verse koriander

10 kerstomaatjes

1 el olijfolie

snuifje zout

snuifje peper

Bereidingswijze

1. Spoel de gepelde garnalen en dep ze droog. Snij grotere exemplaren in twee zodat het limoensap overal bij kan.
2. Leg de garnalen in een glazen kom en giet het limoensap erover tot ze net onderstaan. Meng goed en zet 20 tot 30 minuten in de koelkast. De garnalen worden ondertussen roze en stevig, ze garen door het zuur.
3. Snipper ondertussen de rode ui heel fijn en snij de chilipeper in dunne ringen (verwijder de zadjes voor minder pit).
4. Halveer de kerstomaatjes en snij de avocado in blokjes.
5. Giet een deel van het limoensap af als de garnalen gaar zijn. Meng er de ui, chili, tomaat en de gehakte koriander onder.
6. Schep voorzichtig de avocado erdoor zodat ze niet tot moes wordt. Voeg de olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper.
7. Serveer meteen, goed koud, in kommetjes of coupes.

Tip

Gebruik altijd kraakverse garnalen voor ceviche, want ze worden niet met hitte gegaard maar enkel door het zuur.

Lekker met

Krokante maïschips of geroosterd brood

Dranktip

Een fris pils of alcoholvrije mojito