



Tonijnceviche met avocado en limoen

Blokjes rauwe tonijn kort gemarineerd in limoen, met romige avocado, rode ui en koriander. Een luxueuze, lichte starter die smelt op de tong.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

400 gr sushikwaliteit tonijn
sap van 3 limoenen
1 rijpe avocado
1/2 rode ui
1 rode chilipeper
1 handvol verse koriander
1 el olijfolie
1 kl sojasaus
snuifje zout

snuifje peper

Bereidingswijze

1. Snij de tonijn met een scherp mes in nette blokjes van ongeveer 1 cm.
2. Leg de tonijn in een glazen kom en giet er het limoensap over. Meng en zet 10 minuten in de koelkast: langer laat het vlees te veel garen, je wil de kern nog rauw en zacht houden.
3. Snipper de rode ui heel fijn en snij de chilipeper in dunne ringen zonder zaadjes.
4. Snij de avocado in blokjes van dezelfde grootte als de tonijn.
5. Giet het meeste limoensap af. Meng er voorzichtig de ui, chili, olijfolie en sojasaus onder.
6. Schep de avocado en de gehakte koriander er behoedzaam door zodat alles heel blijft.
7. Breng op smaak met zout en peper en serveer meteen, ijskoud, in kleine coupes.

Tip

Vraag je visboer expliciet naar tonijn van sushikwaliteit en houd de vis tot het laatste moment goed gekoeld.

Lekker met

Dunne toastjes of maïschips

Dranktip

Een droge cava of alcoholvrije bruis

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)