



Peruaanse ceviche met witte vis

Rauwe witte vis gegaard in vers limoensap met rode ui, koriander en een pittige toets. Het frisse nationale gerecht van Peru, eiwitrijk en licht.

VOORBEREIDING

25'

PORTIES

4

CATEGORIE

Vis

Ingrediënten

500 g stevige witte visfilet (kabeljauw, zeebaars of pladijs), zeer vers
8 limoenen, geperst
1 rode ui, in dunne halve ringen
1 rode Spaanse peper, fijngesneden
1 kleine bos verse koriander, gehakt
1 teentje look, geperst
1 zoete aardappel, gekookt en in schijven
zout

Bereidingswijze

1. Snijd de vis in blokjes van ongeveer 2 cm en leg ze in een koude kom.
2. Kruid met zout, voeg de geperste look toe en giet het verse limoensap erover zodat de vis onderstaat.
3. Meng er de fijngesneden Spaanse peper onder en laat 10 tot 15 minuten in de koelkast staan tot de vis ondoorschijnend wit is.
4. Spoel de rode ui kort onder koud water en meng er samen met de koriander onder de vis.
5. Proef en kruid eventueel bij met zout. Serveer meteen met schijfjes gekookte zoete aardappel ernaast.

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