



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 verteerbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Vis

Ingrediënten

500 g stevige witte visfilet (kabeljauw of zeebaars), uiterst vers
8 limoenen, uitgeperst (ongeveer 200 ml sap)
1 rode ui, in dunne halve ringen
1 rode Spaanse peper, fijngesneden
1 kleine bos verse koriander, grof gehakt
1 teentje knoflook, geperst
1 zoete aardappel, geschild en in schijven van 1 cm
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Kook de zoete aardappel in gezouten water gedurende 15 tot 20 minuten tot hij gaar is. Giet af en laat afkoelen.
- 2.** Snijd de visfilet in blokjes van ongeveer 2 cm en leg ze in een koude kom.
- 3.** Kruid de vis met een snuf zout en voeg de geperste knoflook toe. Giet het verse limoensap erover zodat de vis volledig onderstaat.
- 4.** Meng de fijngesneden Spaanse peper onder de vis. Dek de kom af en laat 10 tot 15 minuten rusten in de koelkast tot de blokjes vis volledig ondoorschijnend en wit zijn.
- 5.** Spoel ondertussen de rode ui 1 minuut onder koud stromend water en dep droog. Meng de ui en de gehakte koriander vlak voor het serveren voorzichtig onder de vis.
- 6.** Proef en kruid bij met zout indien nodig. Serveer de ceviche meteen in diepe borden met de schijfjes gekookte zoete aardappel ernaast.

Tip

Gebruik uitsluitend sashimi-kwaliteit vis van uw vishandelaar en bereid ceviche altijd op de dag zelf. Spoel de rode ui onder koud water om de scherpe bijtende smaak te temperen zonder de knapperigheid te verliezen.

Lekker met

Gekookte zoete aardappel en eventueel gegrild maïs.

Dranktip

Een koude Peruviaanse Inca Kola of een droge, frizure witte wijn zoals een Verdejo passen mooi bij de citrustoetsen van dit gerecht.