

CEVICHE

recept

- Snijd de tonijn of zalm in blokjes en doe deze in een kom.
- Pers het sap van enkele limoenen en bedek de blokjes vis met het limoensap.
- Plaats de kom met de vis en het limoensap gedurende één uur in de koelkast.
- Haal de visblokjes met de handen uit het limoensap en druk zachtjes overtollig limoensap uit de visblokjes.
- Voeg nu de andere ingrediënten toe naar eigen smaak: zwarte olijven, koriander, bieslook, sjalotjes en gember. (bij de zalm laat je de zwarte olijven en sjalotjes beter weg).
- Breng extra op smaak met wat fleur de sel.

INGREDIËNTEN

- tonijn of zalm
- vers limoensap
- zwarte olijven
- koriander
- bieslook
- sjalotjes
- gember
- fleur de sel

Serveer met wat extra koriander, sjalotjes en trostomaatjes in een apart kommetje.



DEAPLUS i.s.m. Faty Khalis van No-No

Bezoek onze website voor meer recepten - www.deaplus.be