

Gerecht : Ceviche
Kok: Michiel Koster
Restaurant: De Pijp Wine and Dine



Ceviche

Kosten: € 16,05

Ingrediënten:

- 200 gr Tonijn of Zeebaars € 6 per 100 gram (tony's seafood)

- 50 gr zeekraal € 0,75
- 1 passievrucht € 0,35 (Fruit van Til)
- bos Radijs € 1,- (Jan Aal)
- 2 sjalotten € 1,50 per 1/2kg (Sieps Zwervers groenten en fruit)
- 2 rode pepers € 1,50 per 100 gram
- 1 avocado € 1,-
- peper/zout € 1,70 peper(50gr) €2,20 (20gr) zout (de kruiden specialist)
- 3 limoenen € 0,60 (fruit van Til)
- mosterdsla € 1,95 (eko Bio groenten)
- zoet zuur van azijn en gember siroop

Marinade:

Snipper de sjalot en de rode peper. Pers het sap van de limoenen en voeg deze toe aan de sjalot en rode peper en maak verder op smaak met wat zout.

Ceviche:

Snij de tonijn of zeebaars in lange stroken en marineer deze in de marinade. Snij de avocado bruniöse, haal de pitten uit de passievrucht. Leg de vis op het bord breng op smaak met nog een beetje zout en versier deze met de passievrucht, de avocado en de mosterdsla en de zeekraal. Maak een zoetzuur van azijn en gembersiroop en marineer hier de radijs in.