

# Ceviche van goudbrasem

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON



**VOORBEREIDING:** 20 minuten / **LATEN RUSTEN:** 30 minuten

## Ingrediënten voor 4 personen

- 1 uiterst verse goudbrasem van 700 g (voor ongeveer 400-450 g filets)
- 2 onbespoten limoenen
- 2 theelepels erg fruitige olijfolie
- 1 of 2 kleine verse pepertjes, groene of rode, milde of pikante, naar keuze
- 1 zoete Cevenne ui (of een andere zoete ui)
- 1 ontvelde en ontpitte tomaat
- 8 groene olijven gevuld met paprika
- 2 eetlepels peterselie of verse koriander
- 1 gewassen en gedroogde kropsla of bataviasla
- Fleur de sel

## TIP VAN DE CHEF

Voor dit Mexicaans gerecht hebt u een vis nodig met stevig vlees dat echter niet elastisch is. Dus geen kabeljauw, zeeduivel of platvis. De goudbrasem kan wel vervangen worden door zeebaars, harder, makreel of horsmakreel. Voor een fruitigere toets, die vooral 's zomers in de smaak zal vallen, kunt u de schijfjes olijf vervangen door kleine stukjes verse ananas.

- 1.** Vraag aan uw visboer om de goudbrasem te fileren. Thuis verwijdert u de achtergebleven graten met een pincet: ga zachtjes met een vinger over de visfilet om de graten te vinden, grijp elke graat stevig vast met het pincet, draai en trek de graat eruit.
- 2.** Snij de visfilets in blokjes van ongeveer 2 cm.
- 3.** Was de limoenen goed, rasp 1 theelepel limoenschil en pers de limoenen uit. Giet het sap in een kom, voeg de geraspte schil toe en laat er de blokjes vis gedurende 30 minuten in marinieren in de koelkast. Laat hierna de vis uitlekken en giet het sap eraf. Breng de vis op smaak met de olijfolie.
- 4.** Verwijder de pitjes van de peper(s), en hak deze fijn met een mes. Snij de ui en de tomaat in kleine blokjes. Snij de olijven in schijfjes. Hak de peterselie of koriander grof.
- 5.** Meng alles en dien zo snel mogelijk op. Als u de ceviche later wilt serveren, kunt u hem maximaal twee uur goed afgedekt in de koelkast bewaren.
- 6.** Dien op in glazen coupes bekleed met blaadjes kropsla of bataviasla. Leg een dakje ceviche op de blaadjes sla en bestrooi met wat fleur de sel.

