

# KOOK MEESTERS

recept

## BENODIGDHEDEN

30 g gember

1 teentje knoflook

6 takjes koriander

100 ml limoensap

1 kg zeebaarstfilet

1 kleine rode ui

½ à 1 rode chilipeper

## Ceviche

---

Snijd de filets van de zeebaars en bewaar de graten voor een vissoep.

Maak de gember schoon, pel de knoflook en snijd de rode peper (zonder zaadlijst) fijn. Pureer een kwart van de rode peper, de gember, knoflook, 3 takjes koriander, een halve theelepeltje zout, het limoensap en 100 gram vis in een blender. Laat een paar minuten staan en schenk door een zeef.

Snijd de ui in dunne halve ringen. Leg de ui 5 minuten in ijswater. Snijd de rest van de zeebaars in kleine blokjes of dunne plakken en overgiet ze met de gezeefde marinade. Schep om en laat 4 minuten staan.

Knijp zoveel mogelijk water uit de ui. Meng de rest van de fijngesneden chilipeper, de koriander (alleen de blaadjes) en ¾ van de ui door de vis. Proef en voeg zo nodig nog een snufje zout toe. Verdeel de ceviche over de borden en garneer met de overgebleven ui en avocado en lamsoren. Serveer direct.

---