



BISTROLOGY RECEPT

Ceviche

Latijns-Amerikaanse delicatessen veroveren alle harten.
¡Qué bien!

Ingrediënten (10p)

- 800 g verse zeebaars
- 100 g Rode bietensalade blokjes – Sous Vide Bonduelle
- Zeste van 5 limoenen
- 150 g sjalot
- 200 g sojascheuten
- 50 g Apollo Glaze wasabi-soya
- 50 g Apollo Glaze gin-tonic
- 50 g sake (of tequila)

Allergenen*: gluten, sulfiet, soja.



Aantal personen: **10 personen**

Type gerecht: **Wereldkeuken**

Ingrediënten: **Vis**

Food cost: **< € 2,5 per persoon**

CODE	NAAM	ALLERGENEN
76579	Rode bietensalade blokjes - Sous Vide Bonduelle	geen
A407125-01	Apollo Glaze wasabi-soya	Gluten, soja, sulfiet
AW04856-01	Apollo Glaze gin-tonic	geen

Bereidingswijze

Wie Peru zegt, zegt Inca's, Machu Picchu en ... Ceviche. Dit gerecht op basis van rauwe vis is geliefd in heel Latijns-Amerika en heeft alles in huis om ook een topper te zijn op jouw menukaart!

- Vries de zeebaars licht aan en snij in flinterdunne plakjes. Meng vervolgens het limoensap met de sake of tequila, en laat de zeebaars gedurende 5 minuten in de marinade garen.
- Voeg dan de sojascheuten en de zeste van limoen toe en laat nog 5 minuten verder garen.
- Presenteer op een plat bordje. Werk het gerecht af met de rode biet blokjes, sjalot gesneden in dunne ringen, en een streepje glaze rode biet. Als *finishing touch*: enkele puntjes glaze gin tonic.