



Céviche van Noordzeetong

Ingrediënten (4 personen)

- 250 g gekookte rode bieten
- 100 g gekookte gele bieten
- 3 gedroogde dadels
- 15 g pijnboompitten
- 5 cl extra vierge olijfolie
- 30 g geraspte parmezaan
- peper zout
- 4 limoenen
- handvol verse koriander
- 1 chilipeper
- 5 cl sushiazijn
- enkele druppels vissaus
- enkele blaadjes
- verse munt
- 100 g komkommer
- 400 g zeetong lets
- 8 schijfjes venkel
- 100 g venkel
- 100 g aardappel
- 1 blaadje laurier
- pastis
- peper zout
- 5 cl sesamolie
- 5 cl sojasaus
- 3 cl zoetzure saus
- stukje gember (± 1 cm)
- teentje look
- 10-tal radijsjes



Bereiding

Rode-bientapenade

Doe de rode bieten samen met de pijnboompitten, olijfolie, parmezaan, dadels, peper en zout in de blender en mix tot een gladde tapenade. Snijd de gele bieten in dunne plakjes en houd apart.

Komkommercoulis

Meng het sap van 4 limoenen met de sushiazijn, een halve ingesneden chilipeper, de ingehakte koriander, de muntblaadjes en enkele druppels vissaus. Doe de komkommer samen met 3 cl van de marinade in de blender en mix fijn.

Zeetong

Snijd de zeetong in dunne plakjes van 5 cm en besprenkel met de rest van de marinade.



Venkel

Snijd met een dunschiller of mandoline een achttal schijfjes venkel en leg ze in ijswater. Snijd de rest van de venkel in grove stukken en kook ze samen met de aardappel en het blaadje laurier. Verwijder het laurierblad en mix samen met een scheutje pastis tot een gladde puree. Kruid af met peper en zout en laat afkoelen.

Sesamsaus

Doe de sesamololie samen met de andere helft van de chilipeper, de gember, het teentje look, de sojasaus en de zoetzure saus in de blender en mix 1 min.

Afwerking

Schik enkele plakjes gele biet op het bord. Leg vervolgens de gemarineerde zeetong samen met enkele dotjes bietentapenade en venkelpuree op het bord. Besprenkel met de sesamsaus en de komkommercoulis. Schik nadien enkele 1/2 cm gesneden radijsjes samen met de opgerolde venkelschijfjes tussen de zeetong. Werk af met wat blaadjes koriander.