



Céviche van rode poon met duindoornbes

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 350g rode poon
- 5g grof zout
- 5g peper
- 30g duindoornbes
- 2dl olijfolie
- 1cl chardonnay azijn
- 2cl vers sinaasappelsap
- 8 ronde schijfjes gele biet
- 4 ronde schijfjes pompoen



Bereiding

Verwijder de graten van de rode poon filet en snijd die in dunne plakjes. Bewaar die gedurende 5 min onder grof zout en spoel vervolgens af. Garneer de plakjes op het bord en kruid af met peper. Mix de duindoornbes met olijfolie, chardonnay azijn en wat vers sinaasappelsap.

Lepel de ceviche mooi over de rode poon en garneer met enkele schijfjes gemarineerde gele biet, pompoen en duindoornbes.

Foto: Frank Croes

Bron: Culinaire Ambiance