



Céviche van vlaswijting

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 gr vlaswijtingfilet
- 1 st rode ui
- 1 st chilipeper
- 1 st komkommer
- 300 gr kerstomaten
- 100 gr kersen
- Enkele blaadjes koriander
- Olijfolie
- Grof zeezout
- Enkele eetbare seizoensbloemetjes naar keuze

Voor de marinade:

- 100 gr citroensap
- 20 gr Thaise vissaus
- 20 gr sojasaus
- 1 st chilipeper, fijngesneden
- 10 gr gember, fijngesneden
- 1 teen knoflook, geplet

Bereiding

Meng de ingrediënten voor de marinade en plaats nadien voor enkele uren in de koelkast. Snijd de vlaswijtingfilet in schijfjes van een halve centimeter. Bestrijk ze royaal met de marinade. Schik de gemarineerde vlaswijting op het bord.

Halveer de kerstomaten en de kersen. Snijd de rode ui, komkommer en chilipeper in fijne reepjes. Verdeel over de vlaswijting en werk af met grof zeezout, korianderblaadjes, seizoensbloemetjes en wat olijfolie.

