

}}}}
De Kookjuf

Ceviche

Ingrediënten		Materialen
500 gr verse witvis	2 limoenen	
3 citroenen	3 takjes peterselie	
1 rode ui		
2 lente-ui		
1/2 Spaanse peper		
2 tomaten		
zout en peper		

Bereiding
<ol style="list-style-type: none">1. Snijd de vis in flinterdunne reepjes2. Pers de citroenen uit3. Bestrooi de vis met zout en peper4. Overgiet de visreepjes met citroensap en zet in de koeling5. Haal de schillen van de rode ui6. Halveer de ui en snijd in dunne halve ringen7. Pers de limoenen uit8. Giet het limoensap over de uiringen heen9. Maak de lente-ui schoon en snijd in kleine ringetjes10. Was de tomaten, verwijder de kroontjes en snijd in kleine stukjes11. Maak de Spaanse peper schoon, verwijder de zaadjes en snipper een halve peper12. Hak de blaadjes van de peterselie klein13. Giet het limoensap van de ui weg14. Meng de ui, lente-ui, tomaat, pepertje en bestrooi met peper en zout15. Giet, als de vis is verkleurd tot wit, het citroensap weg16. Meng de vis voorzichtig met de groenten, leg op een groot bord en bestrooi met peterselie