



Smaak van de Wadden – De Wadden in vier gangen

Ceviche van zeebaars

Koud voorgerecht

Chef: Max de Jong

Ingrediënten | 4 personen:

- 2 stukken zeebaars
- 1 limoen zest
- ½ rode peper
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 20 gr gember
- 200 ml sushi-azijn
- 10 gr bieslook
- Zout
- Peper
- 10 gr mie
- 50 gr mayonaise
- 10 gr algenpoeder

Bereidingswijze:

1. Haal de huid van de zeebaars af en fileer de zeebaars met een fileermes.
2. Snijd de zeebaarsfilet in de lengte door de midden.
3. Snijd dan het onderste deel op tot fijne tartaar.
4. Maak de ceviche marinade. Fruit de gesneden sjalot, peper, gember en knoflook aan met wat olie. Wanneer je de smaken ruikt blus je het geheel af met de sushi-azijn.
5. Maak de tartaar aan met limoen, zout en peper en leg voor 10 minuten het overgebleven dikke deel van de vis in de ceviche marinade.
6. Kneus de ongekookte mie.
7. Doe olie in een pan tot het begint te roken, doe de mie vervolgens heel kort in de pan tot deze poft.
8. Tot slot meng je de mayonaise met het algenpoeder. Spuit op het bord vervolgens een paar mooie puntjes en maak de rest van het bord ook mooi op.

