



Ceviche van heilbot met ananas en chilisaus

Beschrijving

Ik heb altijd al een keer ceviche willen maken. Ceviche is vis die is gegaard in het sap van citrusvruchten. In deze variant wordt limoen- en sinaasappelsap gebruikt. In het oorspronkelijke recept uit de delicious. werd er ook een eigen chilisaus bij gemaakt. In deze saus wordt chipotle-puree gebruikt, maar in het recept stond al dat dit lastig in Nederland te verkrijgen is, dus in Almere wordt het dan echt moeilijk. Ik heb deze saus daarom vervangen door zoete chilisaus, de saus die je ook bij Vietnamese loempia's eet. Verder moest er een hele groene chilipeper in, maar dit was veel te pittig, hierdoor proefde je de heilbot nauwelijks. Dit is jammer, want heilbot is een heerlijke vis. Zeker als je deze vers bij de visboer op de Dappermarkt (bij Pien om de hoek) hebt gekocht! Ik heb de chilipeper in het recept vervangen door jalapeñopeper uit een potje, dit kan je naar smaak toepassen. Het resultaat is een prachtig bord met een heerlijk fris gerecht.

Aantal personen

4 personen

Ingrediënten

- 400 gram heilbot, ontveld en ontgraat
- sap van 1 sinaasappel
- 2 deciliter limoensap
- 1 theelepel fijne kristalsuiker
- 1 theelepel zout
- ijsblokjes
- zout
- 1 kleine rode ui
- ½ kleine ananas
- jalapeñopeper (potje)
- 1 handvol koriander
- gebakken tortillachips en partjes limoen, om te serveren
- zoete chilisaus

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- bak (niet van metaal)
- plasticfolie
- kom

Bereidingstijd

Ongeveer 50 minuten + 1 uur wachttijd

Bereiden

Pel de rode ui en snijd deze in hele dunne plakjes. Schil de ananas, snijd het hart eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 centimeter. Snijd de koriander fijn. Snijd een limoen in partjes.

Snijd de vis met een groot scherp mes – tegen de draad in – in flinterdunne plakjes. Leg de plakjes in een bak (niet van metaal) en giet er het sinaasappelsap en 140 milliliter van het limoensap bij. Voeg de suiker en het zout toe. Meng voorzichtig door, dek af met plasticfolie en zet een uur in de koelkast.

Doe intussen de ui in een kom met 125 milliliter licht gezouten ijswater. Laat ± 10 minuten staan en giet af.

Laat de vis goed uitlekken, bestrooi ruim met zout en wentel door het resterende limoensap. Leg de vis en de ananasstukjes op 4 borden of een serveerschaal. Bestrooi met de uitgelekte ui, fijngesneden chilipeper en korianderblaadjes. Druppel de chilisaus langs de randen van de borden en serveer met tortillachips en partjes limoen.

Datum

26/03/2025