



Tonijnceviche met avocado en limoen

Blokjes rauwe tonijn kort gemarineerd in limoensap, met romige avocado, rode ui en verse koriander. Een luxueuze, lichte starter die smelt op de tong.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

400 gr tonijn van sushikwaliteit
sap van 3 limoenen
1 rijpe avocado
0,5 rode ui
1 rode chilipeper
1 handvol verse koriander
1 el olijfolie
1 kl sojasaus
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Snij de tonijn met een scherp mes in nette blokjes van ongeveer 1 cm.
2. Leg de tonijnblokjes in een glazen kom en giet er het limoensap over. Meng voorzichtig en zet de kom 10 minuten afgedekt in de koelkast. Langer marineren laat het visvlees te ver garen; de kern moet rauw en zacht blijven.
3. Snipper de rode ui zo fijn mogelijk. Snij de chilipeper in dunne ringen en verwijder de zaadjes.
4. Snij de avocado in blokjes van ongeveer dezelfde grootte als de tonijn.
5. Giet het grootste deel van het limoensap af. Voeg de ui, chili, olijfolie en sojasaus toe en meng voorzichtig.
6. Schep de avocadoblokjes en de grof gehakte koriander er behoedzaam door zodat alles heel blijft.
7. Breng op smaak met zout en peper en serveer meteen, goed gekoeld, in kleine coupes of kommetjes.

Tip

Vraag je visboer uitdrukkelijk naar tonijn van sushikwaliteit en houd de vis tot het allerlaatste moment goed gekoeld in de koelkast.

Lekker met

Dunne geroosterde toastjes of maïschips

Dranktip

Een droge cava of een frisse alcoholvrije bruisende limoenlimonade past hier goed bij.