



Voorgerechten

Ceviche van mosselen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram mosselen
4 selderstengels
1 venkelknol
2 wortelen
1 ui
1 eetlepel korianderbolletje (geplet)
1 eetlepel chilipeper (fijngesneden)
1 eetlepel lente-uitje (gesneden)
1 eetlepel peperbol (geplet)
1 eetlepel dille (geplukt)
1 eetlepel koriander
peper
zout

Voor de ceviche-jus

20 centiliters witte wijnazijn
30 centiliters witte wijn
30 centiliters water
40 gram suiker
1 takje rozemarijn
1 laurierblaadje
4 lookteentjes
1 takje tijm
3 sjalotten

Bereidingswijze

Maak eerst de ceviche-jus. Laat de witte wijn, witte-wijnazijn, suiker, water, sjalotjes, tijm, laurier, look, rozemarijn, peper en zout opkoken gedurende 10 minuten en laat daarna afkoelen. Giet door een zeef en bewaar de jus.

Stoof de mosselen even kort aan met een scheutje water tot ze opengaan. Haal het vlees eruit en houd apart.

Snij de groenten tot de gewenste grootte alvorens ze kort te blancheren. Marineer de groentjes daarna even kort in de ceviche-jus. Leg de mosselen ook in de ceviche en laat ze 10 minuten mee marineren.

Dresseer alles in het bord en werk af met koriander, chili, lente-ui en dille.

Keukenbenodigdheden

Zeef

