



Voorgerechten

Ceviche van zalm met venkel en pompelmoesdressing

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram zalm (filet)
1 venkelknol (kleine, in dunne plakjes)
1 roze pompelmoes
1 handvol koriander
1 handvol munt
olijfolie
peper
zout

Voor de pompelmoesdressing

1 rode chilipeper (fijngesneden)
1 rode ui (in fijne ringen)
1 roze pompelmoes
2 eetlepels poedersuiker
scheutje witte wijn
5 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Pers 1 pompelmoes en meng het sap met het chilipepertje, rode ui, de witte wijn, de bloedsuiker en 5 el olijfolie. Kruid met peper en zout.

Snij de zalmfilets, tegen de draad in, in zo dun mogelijke plakjes en leg ze 10 minuten in de marinade. Schep er na 5 minuten de venkel onder.

Snij ondertussen de andere pompelmoes à vif. Verdeel de zalm met de venkel over de borden. Leg er de partjes pompelmoes bij, druppel er nog wat van de marinade over, kruid met peper en werk af met koriander- en muntblaadjes.

