



Voorgerechten

Ceviche van appel en zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 lente-uitjes (in fijne ringetjes)
2 groene pepers (fijngesneden)
250 gram zalm (rauw)
2 limoenen (sap)
1 sinaasappel (sap)
1 appel (rode)
1/2 komkommer
2 eetlepels olijfolie
2 korianderblaadjes

Bereidingswijze

Snij de zalm in fijne reepjes. Doe die in een diep bord en giet er het sinaasappel- en limoensap over. Plaats dit een kwartier in de koelkast.

Verdeel ondertussen de appel in 4 kwartjes en verwijder het klokhuis. Snij ieder partje in 10 schijfjes en snij die in drie. Snij de komkommer in balkjes van ca. 5 mm.

Meng de appel, komkommer, lente-uitjes en pepertjes onder de vis. Nog 5 minuten laten rusten en besprenkelen met de olijfolie en bestrooien met koriander.

