

# Ceviche, vis garen in zuur

---



## Ingrediënten voor 4 personen

300 gram verse zeebaars  
sap van 1,5 limoen  
sap van halve sinaasappel  
snuf zeezout & gemalen peper  
scheutje Pernod  
1 eetlepel olijfolie  
3 eetlepels gesnipperde rode ui  
2 eetlepels ingelegde (sushi) gember  
handvol koriander

## Bereiden

Snijd de vis in kleine blokjes van 1,5 cm. Meng de vis, de limoen, het sinaasappelsap, de gember, de olijfolie, de ui en de Pernod in een glazen schaal. Dek de schaal af met folie en zet in de koelkast. Om de drie kwartier de inhoud goed roeren en weer laten rusten. Na 3,5 uur is de perfecte 'garing' bereikt. Voeg het zout, peper en de koriander toe en doorroeren, bij opdienen op een kaal bord kan er sap weglopen, wat minder leuk oogt. Wij gebruikten een blad van een gem-sla.

