



## Garnaalceviche met limoen en koriander

*Verse garnalen die 'garen' in limoensap, opgefrist met rode ui, chili en koriander. Een lichte, eiwitrijke starter die in geen tijd klaar staat.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

400 gr rauwe grijze of roze garnalen, gepeld  
sap van 4 limoenen (ongeveer 120 ml)  
1 kleine rode ui  
1 rode chilipeper  
1 rijpe avocado  
1 handvol verse koriander

10 kerstomaatjes  
1 el olijfolie  
zout naar smaak  
versgemalen zwarte peper naar smaak

## Bereidingswijze

1. Spoel de gepelde garnalen onder koud water en dep ze droog met keukenpapier. Snij grotere garnalen doormidden zodat het limoensap overal goed bij kan.
2. Leg de garnalen in een glazen of keramische kom en giet het limoensap erover tot ze net onderstaan. Roer goed door, dek af en zet 20 tot 30 minuten in de koelkast. De garnalen worden ondertussen roze en stevig: ze garen door het zuur van de limoen.
3. Snipper ondertussen de rode ui zeer fijn. Snij de chilipeper in dunne ringen en verwijder de zaadjes als je minder pit wil.
4. Halveer de kerstomaatjes. Schil de avocado, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in gelijke blokjes. Hak de koriander grof.
5. Neem de gare garnalen uit de koelkast en giet een groot deel van het limoensap af. Meng er de rode ui, chili, kerstomaatjes en koriander onder.
6. Schep de avocadoblokjes er voorzichtig door zodat ze heel blijven. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
7. Serveer meteen, goed koud, in kommetjes of glazen coupes.

### Tip

Gebruik uitsluitend kraakverse garnalen voor ceviche. Omdat ze niet op hoge temperatuur worden gegaard maar enkel door het zuur, is de versheid van de grondstoffen van het grootste belang.

### Lekker met

Krokante maïschips of geroosterd brood

### Dranktip

Een frisse pils of een alcoholvrije mojito passen uitstekend bij de friszure smaken van deze ceviche.