



POISSON D'AMOUR  
LIEFDESVISJE

## CEVICHE VAN DORADE

★ GEMARINEERD IN LIMOEN ★

voor 4 personen

### Ingerdiënten

- 2 doradefilets
- 1 sinaasappel
- 1 limoen
- 1 pepertje, zoals een Padron of rode chilipeper
- 1 rode ui
- 2 takjes verse basilicum (of koriander als je er van houdt)
- Stukje gember, ongeveer 3 bij 3 cm
- Goede kwaliteit olijfolie
- Zeezout en peper uit de molen

Pers de sinaasappel en de limoen uit.

Rasp de gember fijn en meng dat samen met een halve theelepel zout door het sap.

Snijd de peper en de ui in flinterdunne ringetjes.

Snijd de doradefilets in heel dunne plakjes. Dit is het makkelijkst als de dorade iets bevroren is.

Doe ze in een kommetje en giet het sap met de gember erover. Laat dit 30-45 minuten trekken. Door de zuren in het sap gaart de vis, de plakjes zullen witter en steviger worden. In het midden mag het nog een beetje glazig zijn.

Giet het sap daarna weg en verdeel de plakjes vis over je allermooiste schaal. Besprenkel met een lekkere olijfolie en maal er wat verse peper overheen.

Gebruik de uien- en peperringetjes, de takjes kruiden en eventueel wat schijfjes limoen of sinaasappel om de vis mooi mee op te maken.

 Jordan Grüner Veltliner