

ATLANTIS ALBARIÑO

CEVICHE VAN ZEEBAARS (20 MIN)



INGREDIENTEN

4 personen

400 gr baarsfilet (gefileerd en ontveld)

8 blaadjes munt

8 blaadjes peterselie

8 blaadjes koriander

6 el limoensap

2 lente-uitjes (gesneden)

2 chilipepers (fijngehakt)

120 gr kerstomaten (gehalveerd)

Dille

Peper

Zout

BEREIDING

Snij de zeebaars in fijne plakjes en zet ze koud. Meng het limoensap met de lente-uitjes.

Breng op smaak met peper en zout en giet dit mengsel een halfuur voor het serveren over de vis.

Werk af met de kerstomaten, de pepertjes en de rest van de kruiden.