



Peruviaans slaatje van vis met een dressing van passievrucht



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram rauwe vis (bevroren en ontdooid in de koelkast - bv. zeebaars, heilbot, kabeljauw)

1 snuifje grof zeezout (of fleur de sel)

1 limoen (sap en geraspte schil)

4 passievruchten (sap, gezeefd)

1 eetlepel sinaasappelsap (vers)

1 theelepel honing

1 theelepel sherryazijn

1 rode ui (in ringen)

3 radijzen (in plakjes)

1 spaans pepertje (fijngesneden)

1 komkommer (in blokjes)

1 bosje koriander (fijngesneden)

3 eetlepels kokosroom

1 passievrucht (extra)

tortillachips

Bereidingswijze

- 1.** Dep de ontdooide vis goed droog met keukenpapier en snij in blokjes van 1,5 bij 1,5 cm. Leg in een schaal en bestrooi met zout.
- 2.** Meng in een kommetje het limoensap, de geraspte limoenschil, het sap van de 4 passievruchten, het sinaasappelsap, de honing en de sherryazijn. Giet dit mengsel over de vis en meng goed. Dek af met plasticfolie en zet 1 uur in de koelkast. Roer om het kwartier even om. Schep de vis uit de kom (hou het sap bij) en meng in een grotere schaal met de rode ui, de radijsjes, het pepertje, de komkommer en de koriander.
- 3.** Meng het sap met de kokosroom en giet over de salade.



4. Werk af met vers vruchtvlees van de extra passievrucht en tortillachips.