



Ceviche van kabeljauw



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram kabeljauw (in kleine stukjes gesneden)
1 rode ui (fijngesneden)
1 jalapeñopeper (fijngesneden)
4 limoenen (sap)
6 kleine tortilla's
2 avocado's (in partjes)
1 tomaat (gepeld, ontpit en in kleine blokjes gesneden)
1 bosje verse koriander (fijngesneden)
chilisaus
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kabeljauw met de rode ui, de jalapeñopeper en het limoensap. Laat 30 minuten marineren en breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Rooster de tortilla's krokant. Leg op elk bord een tortilla en verdeel hierover de vis. Schik de avocado erop. Werk af met blokjes tomaat, koriander en chilisaus.