

Ceviche zeebaars

Luc Del - Charlie



Nodig

- 1 wang per persoon
- 1 ei
- 3 eetlepels sesamzaden
- 3 eetlepels amandelschilfers
- piment d'espelette
- Bloem
- Verse tijm
- Olijfolie
- Nouilly prat
- Visfumet
- Saffraan
- Room
- Boter

Bereiding

De visfilets in vorm snijden en eventueel graten verwijderen.

Inwrijven met olijfolie(de twee kanten)+ peper + zout + limepepper(santa maria-delhaize)

De marinade:

Zestes en sap van twee citroenen + olijfolie + rode ui fijn gesnipperd + 1 rode peper -zonder zaadjes - fijn gesnipperd + peper en zout + lime pepper.

De visfilets nog eens instrijken met olie en kruiden en 3 minuten grillen op de velkant.

Presentatie

Op het bord ongeveer 1 eetlepel zure room, voorzien van de gewenste kruiding.

Wat uitstrijken + 1 à 2 eetlepels van de marinade en hier bovenop de gegrilde vis.

Eventueel nog wat bijkruiden + wat van de marinade en afwerken met versnipperde basilicum en fijn versnipperde platte peterselie.