

## GROETJES UIT... PERU



## Peru

### MET DEZE CEVICHE VAN BIJ ONS

1 rode ui (gesnipperd) 2 lente-uitjes (in ringen)

1 rode chilipeper 2 tomaten 1 gele paprika  
sap van 3 limoenen 2 el gehakte koriander  
1 fl honing scheutje witte wijn  
600 g zeeduivel 2 el zonnebloemolie peper  
en zout

Snipper de rode ui fijn. Maak een marinade van de rode ui, chilipeper, het limoensap, de honing, wijn en olie. Snijd de vis in blokjes en leg ze in een schaal, kruid met peper en zout en giet er de marinade over. Dek af met vershoudfolie en zet 1 uur in de koelkast.

Snijd de lente-ui in ringen. Verwijder de zaadjes uit de tomaten en snijd in blokjes. Snijd de paprika in kleine blokjes van +/- 5 mm op 5 mm. Meng de lente-ui met de tomaten, paprika en koriander. Breng op smaak met peper en zout.

Haal de visblokjes uit de marinade en schep ze onder de groenten. Verdeel over de borden en serveer met knapperig brood.