NAAM GERECHT	Ceviche

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-100gr. rode tonijn
-1 limoen
-1 tomaat
-1 kleine, stevige ui
-snuifje oregano
-3 takjes koriander
-1 chilipepertje
-grof zout
-1 teentje knoflook
-olijfolie

<u>Guacamole</u>

-2 rijpe avocado's
-1 limoen
-1 Spaanse peper
-koriander
-suiker
-zout
-peper
-azijn
-olijfolie

FOTO:

BEREIDING: 10 minuten + 1 uur trekken

-Pel de tomaat. Haal er de pitjes uit en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Snipper de ui, snij de tonijn in kleine blokjes. Meng ui, tonijn en tomaat.
-Breng op smaak met het sap van de limoen, olijfolie, geperste knoflook, oregano, gehakte koriander, een ontpit en gesnipperd chilipepertje en zout. Laat één uurtje trekken en serveer met guacamole en tacochips.

<u>Guacamole</u>

-Begin met het pellen van de avocado's. Zorg dat je met echte rijpe exemplaren werkt (als je ze een beetje kan indrukken zit je goed).
-Doe de avocado's in een kom en kruid met zout. Doe er ook een beetje suiker en koriander bij.
-Rasp nu een beetje van de schil van de limoen over de avocado's. Ook het sap mag erbij.
-Snij de Spaanse peper in stukjes en voeg bij de avocado's. Zorg dat er geen pitjes van de peper bij zitten.
-Voeg een royale scheut olijfolie en wat azijn toe.
-Mix alles met een staafmixer.
-Proef van de guacamole en kruid indien nodig bij met peper en zout.

WIJNKENNIS :

-Champagne : Comte de Noiron Brut Rosé
-Prijs: 18,59€
-Aankoop: Spar