# Ceviche van makreel met granaatappel



## Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Korianderpuree 450g

## Ingrediënten

10

Voor de ceviche

- 10 makreelfilets
- 3 kiwi
- 3 bakje mizuna
- 1 komkommer
- cress

Voor de marinade

- 5 limoenen
- 3 sinaasappel
- 1 granaatappel
- 1 groene appel
- 15 g Bresc Korianderpuree
- 3 sjalot
- 25 g Bresc WOKpeper
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 25g Bresc Citroengraspuree

## Bereidingswijze

Rasp de limoenen en de sinaasappel en pers het sap uit. Meng er de gember, het citroengras en de peper door. Snijd de granaatappel open en haal er de pitjes uit. Snipper de sjalot zeer fijn en snijd de appel in fijne brunoise. Meng alles door elkaar. Leg de vis in de ceviche marinade maar houd een beetje marinade apart. Laat het garen in de koelkast voor ongeveer 2 uur.

Schil de kiwi en de komkommer en snij in kleine blokjes. Haal de vis uit de marinade. Leg de vis in een diep bordje en schep er wat van de garnituur van de marinade over. Strooi er een beetje kiwi en komkommer over en schep er wat van de ceviche marinade (tijgermelk) over. Garneer met cress en de mizuna.