Cheviche van zeebaars



Ingrediënten

10

- 500 g zeebaarsfilet
- 6 g Bresc Rode peperpuree
- 1 limoen
- 1 citroen
- 6 ml zeewater
- 13 g gehakte koriander
- 10 salty fingers
- 6 g furikake (japans strooisel)

Bereidingswijze

Rasp de citroen en limoen en pers het sap uit. Meng het sap en de rasp door het zeewater. Voeg daarna de rode peper en de koriander toe. Snijd plakjes van de vis, breng ze op smaak met peper en zout en leg ze in de marinade. Snijd de helft van de salty fingers fijn. Leg de plakjes vis op een tipje of bordje en drup er wat van de marinade op. Maak het gerecht af met wat peper, zout en de salty fingers.

Gebruikte bresc producten



Bresc Rode peperpuree
450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000