

CEVICHE VAN KOOLRABI EN MANGO

Land: Peruaans

Maaltijd: Kerst

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 20 min. + 30 min. marineren

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 koolrabi
- 1 mango
- 1/2 bosje koriander
- 1 rode peper
- 3 limoenen
- 2 cm verse gember
- 1 teentje knoflook

extra nodig

- mandoline of dunschiller

WAT GA JE DOEN

We beginnen met het maken van de marinade (tijgermelk). Schil de gember en rasp fijn. Pel de knoflookteen en rasp ook deze. Hak een halve rode peper en 3 koriandersteeltjes (niet de blaadjes) ragfijn. Pers de limoenen uit. Meng de gember, knoflook, rode peper, koriandersteeltjes en het limoensap met elkaar. Voeg ook een snuf zout toe.

Schil de koolrabi. Snijd met een mandoline of dunschiller dunne plakjes van de koolrabi. Laat de plakjes koolrabi een half uurtje marineren in het limoensapmengsel.

Schil ondertussen vast de mango. Snijd met een dunschiller ook dunne plakjes van de mango (je kunt waarschijnlijk de mango niet geheel opgebruiken door de vorm, dat is niet erg). Hak de korianderblaadjes fijn. Snijd eventueel de resterende halve rode peper in dunne schijfjes. Het wordt dan wel behoorlijk pittig, dus je kunt het ook achterwege laten.

Verdeel de plakjes koolrabi en mango over de bordjes. Ik deed steeds 2 plakjes koolrabi en dan 1 plakje mango. Bestrooi met de koriander en eventueel met schijfjes rode peper.

TIPS

Wil je het gerecht graag zoveel mogelijk van tevoren maken? Snijd de mango en koolrabi dan vast in plakjes en bewaar in de koelkast. Je kunt de marinade ook vast maken, bewaar deze apart tot een half uur voor je gaat eten. Meng de marinade dan met de koolrabi.

MENUSUGGESTIE – ‘ANDERS DAN ANDERS’ KERSTMENU

Ceviche van koolrabi en mango

*

Hele eend uit de oven met een Chinees tintje & gestoofde rode kool

*

Panna cotta van kokos en mango