

GUATEMALA GARNALEN CEVICHE






INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

16 gr	Guatemala garnalen	1 bos	bleekselderij
1 st	avocado	4 st	limoen
1 st	rode ui	1 st	rode grapefruit
2 st	snack komkommer	1st	sinaasappel
2 st	kumquat	150 ml	olijfolie
2 st	puntradijs	1 st	rode peper
8 st	groene aspergetips	1 flesje	sushi azijn
1 scheutje	gembersiroop	1 snuf	zeezout fijn
1 bos	koriander		

Kijk voor meer garnalen recepten
op www.klaaspuul.com

GUATEMALA GARNALEN CEVICHE

PUULS
Shrimps of the World

 4 personen
 30 minuten
 gemiddeld

Garnalen uit Guatemala zijn gekweekte, tropische garnalen. Dit gebeurt veelal aan de kust in aangelegde vijvers. Steeds vaker is deze kweek duurzaam gecertificeerd. Onder ideale omstandigheden kunnen de garnalen zo'n 20 cm groot worden.

BEREIDINGSWIJZE:

Schil en ontpit de avocado, prak deze vervolgens met een vork, wat olijfolie, zout en fijn gesneden rode peper (ca ¼) fijn in kom. Snijd de radijs in de lengte op een mandoline in fijne plakjes en leg deze op ijswater. Doe hetzelfde met de snack komkommers, rode ui en kumquats, alleen houd deze wel droog i.p.v. op ijswater. Blancheer de aspergetips beetgaar en koel deze terug op ijswater en laat ze goed uitlekken of dep ze droog. Rasp 1 limoen en een ½ sinaasappel samen in een kom en knijp de limoenen hier allemaal in uit. Meng vervolgens de gembersiroop, ca 100 ml olijfolie, een scheutje sushi azijn en wat zout hierdoor heen tot een dressing. Schil twee selderij stengels en snijd deze ragfijn in plakjes. Ontdoe de grapefruit van de schil en snijd de segmenten los van het wit, snijd deze vervolgens in kleine driehoekjes. Pluk de koriander in kleine blaadjes en snijd de stelen ragfijn.

OPMAAK:

Neem een rond bordje.

Meng de Guatemala garnalen met de citrus dressing en fijngesneden korianderstelen. Maak een spiegeltje van zo'n 10 cm doorsnede in het midden van het bordje van de avocadoprak. Leg de aangemaakte garnalen (ca 40gr pp) als een hoopje in het midden van de avocado. Verdeel wat radijs, asperge, komkommer, kumquat en grapefruit tussen de garnalen. De citrus dressing royaal verdelen over het bordje.

Garneer het geheel af met korianderblaadjes.