

CEVICHE VOOR KREEFT



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 3 grote kreeft van 800/900 g of 5 van 450 g
- 3 citroen
- 3 sinaasappel
- 3 limoen
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 5 stengels lente-ui
- 13 g handje koriander
- cresson, sla en zoet zure groentjes ter garnering
- 40 g gepofte wilde rijst
- kerrie en chilimayo
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het groen van de lente-ui in ringetjes en hak de rest fijn. Rasp de citrusvruchten en pers ze uit. Meng met de rode peperpuree breng op smaak met peper en zout. Breng een pan water aan de kook en kook de kleine kreeften 1 minuut en de grote kreeften 2 minuten. Haal het vlees uit de poten, staart en scharen en koel het terug in de koeling. Snijd het vlees in plakken. Leg de plakken kreeft in een diep schaaltje/bord schep er wat van de cevichemarinade over. Laat het 10-15 minuten 'garen'. Garneer met de koriander, sla, zoet zuur, rijst en cresson en wat kerrie en chilimayo.