

Ingrediënten voor 4 personen

700 g zeewolffilet, 2 kolfjes maïs,  
4 aardappelen (Charlotte), 8  
citroenen, zout, peper, 1 Spaans  
pepertje (piment), cayennepeper,  
2 uien, 4 stengels bleekselderij

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Braziliaans  
**Smaak:** Zout  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Braziliaanse ceviche van zeewolf

### Bereidingswijze

De filets onder stromend water spoelen, droogdeppen en in dunne reepjes van 1 a 2 centimeter of in kleine blokjes snijden. Het sap van de citroenen of limoenen door de kruiden, de ui en de selderij roeren en de vis erdoor mengen. Alles afdekken en minstens 3 a 4 uur laten marineren op een koele plaats.

### Serveertips

Een grote ovale schotel nemen, de randen versieren met sla, de vis in het midden leggen en overgieten met de saus. Ook de gekookte maïskolven en aardappelen op de schotel leggen. Indien mogelijk zoete aardappelen gebruiken, zoals in Brazilië, vanwaar dit recept afkomstig is.