

## Voorgerecht

### Ceviche à la atún

#### Ingrediënten:

In blokjes of reepjes gesneden tonijn

Rode ui in ringen gesneden

Sap van citroen en limoen (50:50)

Fijn gesneden peterselie

Fijn gesneden cilantro (weinig)

Chilipoeder en zwarte peper

Olijfolie

Knoflook

Rucola sla

#### Bereiding:

Was de tonijn, droog het op keukenpapier en snijd ze in blokjes of reepjes.

Snij de rode ui in dunne ringen

Pers een citroen en een limoen uit (van beide een).

Snij de peterselie heel fijn

Snij de cilantro heel fijn – voeg heel weinig toe omdat het nogal overheersend is

Pers 1 knoflookteentje uit

Meng dit alles in een schaal met wat chilipoeder en zwarte peper, alsook een scheutje groene olijfolie. Zet het voor een paar uur weg in de koelkast.

Opdiene op een bedje van rucola sla