



# CEVICHE VAN WITVIS

Ceviche is een licht en fris gerecht waarin verse witvis wordt 'gegaard' door de zuurtegraad van limoensap. De combinatie van de frisheid van de vis, het zuur van de limoen en de pittige chilipeper maakt dit een heerlijk gerecht voor warme dagen.

## Ingrediënten:

- 200g verse witvis (zeebaars, kabeljauw)
- Sap van 2 limoenen
- 1 rode ui, fijn gesneden
- Verse koriander, fijn gesneden
- 1 verse chilipeper, fijngesneden
- Zout en peper naar smaak
- *Optioneel:* avocado, in blokjes

## Bereidingswijze

- Snijd de witvis in dunne plakjes en plaats deze in een kom.
- Giet het limoensap over de vis en laat dit ongeveer 10 minuten marineren tot de vis 'gaart' door het zuur.
- Voeg de fijngesneden rode ui, koriander en chilipeper toe.
- Breng op smaak met zout en peper. Serveer direct, eventueel met blokjes avocado voor extra romigheid.

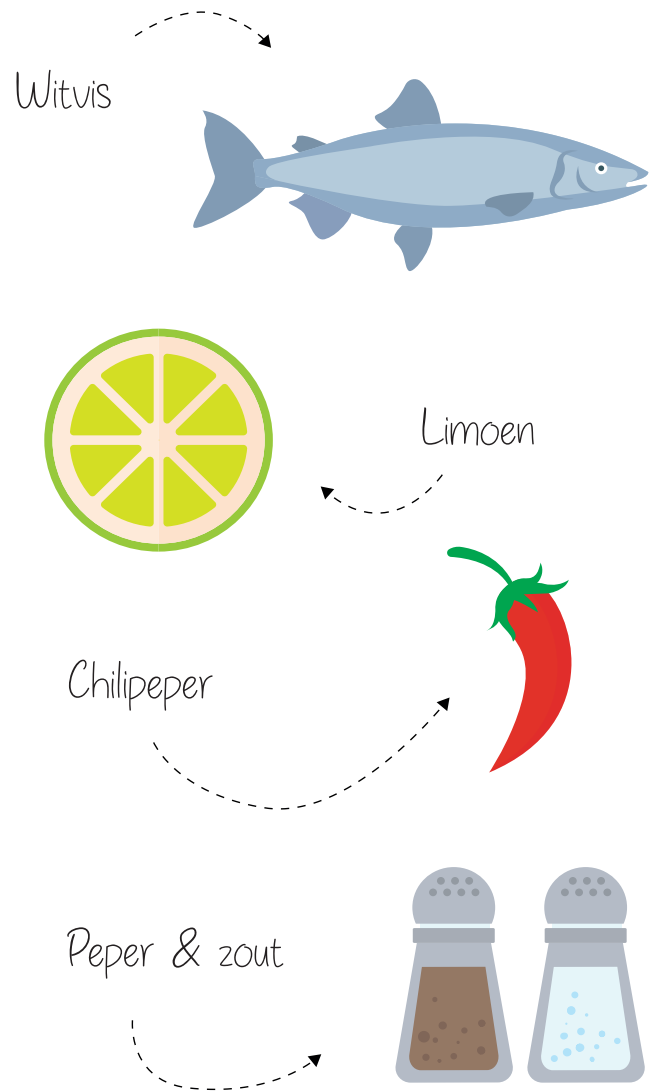
## Waarom het goed samengaat

De frisse, citrusachtige tonen van de ceviche vullen de fruitige en tropische smaken van Zwaanzinnig perfect aan. Het lichte karakter van het witbier en de subtiele zuren zorgen voor een harmonieuze combinatie, zonder de delicate smaken van de vis te overheersen.

met

# ZWAAN ZINNIG

Zwaanzinnig is een doordrinkbaar witbier met een alcoholpercentage van 4,5%. Dit bier is laag in alcohol maar boordevol smaak. De basis van tarwemout zorgt voor een romige body, terwijl fruitige geuren en tropische hoppen het bier een verfrissende en aromatische kwaliteit geven. Ideaal voor zonnige dagen.



Witbier