



*Exclusieve kooklessen en workshops*



## **Ceviche van coquille en zoete tomaat**

### **Ceviche van coquille**

1 rode grapefruit  
1 granaatappel  
2 limoenen  
1 dl olijfolie  
250 gr coquille  
Peper en zeezout

Snijd de partjes van de grapefruit uit. Houd de partjes van de grapefruit apart van het sap.

Halveer de granaatappel. Knijp de ene helft uit met de hand en houd het sap apart. De andere de helft de pitjes eruit halen voor garnering. Pers de limoenen. Meng grapefruitsap, granaatappelsap, limoensap en olijfolie en roer door elkaar.

Snijd de coquille in flinterdunne plakken en leg ze naast elkaar op een groot bord of plateau. Schenk de marinade over de plakjes coquille. Dek af met plasticfolie en laat minstens 20 minuten marineren in de koelkast.

### **Zoete tomaat**

6 minitros tomaatjes  
1 eetlepel honing

Van de tomaatjes een klein stukje van de onderkant snijden en op een ovenschaal met bakpapier zetten. Bedruppelen met de honing en in de oven op 200 graden kort bakken.

Voor de opmaak van de coquille, eerst het bord bedruppelen met olijfolie, zeezout en peper dan de coquille verdelen over het bord.

Geheel nog licht dressereren met de marinade en opmaken met de granaat appelpitjes, de grapefruit, landcress en de zoete tomaat.

Zie foto.