



Aguachile



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

450 gram rauwe garnalen (gepeld)
6 limoenen (sap)
zout
1 rode ui
3 eetlepels wittewijnazijn
2 snackkomkommers

Voor de saus:

2 limoenen (sap)
1 teentje knoflook
1 groen chilipepertje
1 handvol koriander

Bereidingswijze

- 1.** Snij de garnalen in de lengte doormidden.
Leg ze in een schaal en giet er limoensap over tot ze onder staan. Strooi er wat zout over en laat 20 à 30 minuten marineren (de garnalen garen in het zuur).
- 2.** Snij de rode ui in dunne halve ringen, leg ze in een kommetje, bestrooi met wat zout en giet er de wittewijnazijn en net genoeg water bij tot ze helemaal onder staan. Zet apart.
- 3.** Doe de ingrediënten voor het sausje in een blender en mix glad.



- 4.** Snij de komkommers in plakjes. Haal de garnalen uit het limoensap en meng ze samen met de komkommerplakjes onder het groene sausje.
- 5.** Verdeel de aguachile over de borden en werk af met de rode ui en eventueel extra koriander.