

Ceviche van messchedes en wasabimayonaise



Ingredienten

- 6 messchedes
- 1 teentje knoflook
- 6 takjes koriander
- 1 limoen
- 1 citroen
- peper en zout
- 3 el. verse mayonaise
- 1 kl. wasabipasta
- 1 el. Zure room
- 1 chilipeper
- olijfolie

Bereiding

Spoel de messchedes zeer grondig in koud water, herhaal dit enkele malen en laat uitlekken.

Verhit een pan met een scheutje olie, voeg de uitgelekte messchedes en de helft van de fijngesneden chilipeper toe en zet onmiddellijk een deksel op de pan. Schud de pan regelmatig op en neem ze van het vuur zodra de messen opengaan.

Spreid de messchedes uit op een grote schaal zodat ze snel kunnen afkoelen.

Haal vervolgens het vlees uit de schelpen en snij het in stukjes.

Snij de ui in flinterdunne plakjes en meng ze samen met de rest van de chilipeper, fijngesnipperde koriander en het sap van de limoen en citroen onder het vlees van de messchedes.

Laat dit een tiental minuten marinieren.

Meng ondertussen de mayonaise met de wasabipasta en de zure room naar smaak.

Verdeel de ceviche over de lege schelpen en schik ze op de borden, lepel over elke schelp een weinig wasabimayonaise en serveer meteen.