



---

*Bijzondere wijn  
met een verhaal*

## Ceviche van zeebaars, mandarijn en koriander

### Ingrediënten (4 personen)

- 200 g verse zeebaarsfilet (zonder huid, in dunne plakjes van ½ cm)
- Partjes van 1 mandarijn
- ½ pepertje, in dunne ringen
- ½ rode ui, gesnipperd
- Zeezout
- Sap van 2 grote mandarijnen
- Sap van 1 citroen
- 1 theelepel suiker
- 10 gram verse koriander blaadjes + een paar extra voor de garnering
- 100 ml zonnebloemolie

### Bereidingswijze

#### 1. Marineer de vis

Meng in een schaal het sap van de mandarijnen, citroensap en de suiker.

Voeg de plakjes zeebaars toe, schep voorzichtig om en laat **10-15 minuten** garen.

#### 2. Korianderolie

Doe de koriander blaadjes en de zonnebloemolie in een blender en maal fijn. Je kunt de blender zeker **20 minuten** laten draaien. Zeef de olie.

#### 3. Maak het af

Verdeel de plakjes zeebaars over 4 borden, giet wat marinade overheen. Druppel de korianderolie in de marinade en garneer met de mandarijn partjes, rode ui, peperringen en koriander.

### Wijn & spijs

De mandarijn en citroen **verstillen de zuren** in de Piesporter Schiefer, terwijl de minerale spanning van de Riesling juist **meer diepte** geeft aan de delicate zeebaars.