

## AGUACHILE

Toen ik als twintiger in Mexico vertoefde ben ik enorm verliefd geworden op de Mexicaanse keuken. Die is net als de Peruaanse keuken kleurrijk en spicy met veel variatie. En ook zij kent ceviches, geïnspireerd op de ceviche clásico. Ik deelde mijn appartementje in Mexico-Stad met twee andere studenten uit Mazatlán, een havenstad aan de Golf van Californië. Aguachile is de signatuurceviche uit deze streek, die oorspronkelijk werd gemaakt met water (*agua*) en peper (*chile*), vandaar de naam. In de loop der tijd zijn er ingrediënten aan toegevoegd.

**VOOR 4 PERSONEN**  
**BEREIDING 15 MIN**

### INGREDIËNTEN

- 300 g gekookte grote garnalen
- 1 avocado, gesneden zoals carpaccio
- ½ komkommer
- 1 rode ui, in flinterdunne halvemaantjes gesneden
- 2 takjes korianderblaadjes
- 6 groene jalapeñoringetjes

### INGREDIËNTEN TIJGERMELK

- sap van 2 limoenen
- 6 tl groene Tabasco
- 1 tl zout

### OOK NODIG

- eventueel een mandoline
- dunschiller
- garneerring, van 8 cm in doorsnee

### BEREIDING

1. Pel en halveer de rode ui en snijd hem daarna in zo dun mogelijke halvemaantjes. Ik gebruik een mandoline, maar met een mes gaat het ook prima. Leg ze in een kom water met het ijs, zodat de uiensmaak minder scherp en de ui knapperig van structuur wordt. Zet de uien met ijswater in de koelkast. Haal vlak voor het garneren uit de koelkast en laat uitlekken.
2. Snijd van de komkommer dunne sliertjes met de dunschiller totdat je de zaadlijst bereikt.
3. Meng de ingrediënten van de tijgermelk.
4. Roer de garnalen door de tijgermelk, laat 2 minuten staan.
5. Haal de garnalen uit de tijgermelk en meng deze voorzichtig met de rest van de ingrediënten.
6. Leg de garneerring op het midden van een bord en maak een bodempje van de avocadoschijfjes, leg hier bovenop een laagje garnalen, dan een laagje rode uien en herhaal dit tot de ring gevuld is.
7. Garneer met de komkommersliertjes, de koriander en de jalapeñoringetjes.

**TIP:** paneer de garnalen in panko (zie blz. 93), frituur ze en vul een maïstortilla met alle aguachile ingrediënten.