



# ZEEBAARS EN BROODCROUTONS, QUINOA EN LIMOENMAYONAISE

500 g Quinoa	<b>Quinoa</b>
50 g Rijstazijn	Kook de quinoa beetgaar en laat afkoelen. Maak een dressing van de smaken en breng de quino op smaak. Zet dit koud
50 g Mirin	
10 g Zout	
5 g Peper	
100 g Witbrood	<b>Broodcroutons</b>
50 g olijfolie	Verwarm de olijfolie en laat de knoflook in zijn geheel smaak afgeven en gooi deze weg. Bak de croutons krokant en breng op smaak.
1 teen knoflook	
1000 g Zeebaars filet	<b>Zeebaars ceviche</b>
20 g Limoen	Maak de marinade door alle smaken te mengen en gaar de zeebaars voor 15 minuten. Direct opdienen.
20 g Citroen	
1 pepertje	
100 g Mayonaise	<b>Limoenmayonaise</b>
20 g Limoen	Meng de mayonaise met limoensap en breng op smaak.
Olijfolie	<b>Garnering</b>
Fleur de Sel	Snijd de cress los.
Cress	<b>Opdienen</b>
	Maak een spiraal van Quinoa en ceviche. Smit mayonaise diagonaal eroverheen en garneer met croutons en cress.