

Rauwe ansjovis in citroen

Ingrediënten

- 9 verse ansjovisjes
- 7,5 centiliter witte wijn
- 3 citroenen
- peterselie
- 5 centiliter olijfolie
- peper en zout

Werkwijze

1. Maak de ansjovis schoon. Pers de citroen uit en giet het sap over de filets. Daarna de wijn. Laat dit 3 uur marineren.
2. Haal de vis uit de marinade en leg ze op een bord. Doe de peterselie erover en besprenkel met de olijfolie.
3. Laat dit 4 uur marineren en serveer.