



AZIATISCHE WOKSCHOTEL MET KABELJAUW

Ingrediënten:

300 gr kabeljauw
300 ml melk
rode peper
citroengras
1 keer wokgroente (prei, paprika,
rode ui, chinese kool)
1 hand BBQ Flavour rookhout
hickory
EldurApi Fire herbs
200 gr gekookte zwarte rijst
Aziatische kruiden - EldurApi*
niet meer verkrijgbaar

Benodigdheden:

multilevel lift
extra verhoogd rooster
woodchipper

Schenk de melk in een vuurvaste schaal, voeg hier de gesneden rode peper, citroengras en wat Aziatische kruiden aan toe.

Plaats de schaal op het extra verhoogd rooster in de YAKINIKU® Kamado. Rook de melk gedurende 20 min. op 150 °C en voeg ondertussen door middel van de woodchipper het rookhout en vuurkruiden toe.

Plaats vervolgens een gietijzeren pan met wat olijfolie in de Kamado en laat deze opwarmen.

Wanneer de pan heet is kan je de wokgroenten toevoegen. Hierbij kun je nog wat kruiden naar keuze toevoegen.

Laat de YAKINIKU® nu naar een temperatuur stijgen van 200 °C.

Kook ondertussen de zwarte rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Kamado set up:
indirecte hitte

Kruid de kabeljauwfilets met EldurApi viskruiden aan beide zijden.

Voeg de kabeljauw toe aan de melk, na 10-15 min. is de vis gaar.

Vlak voor het einde kan je de gekookte rijst toevoegen aan de wokgroenten.

Tip: In plaats van de Aziatische kruiden kun je dit gerecht ook goed op smaak brengen met de Sumac mix of de Nori mix.