



ZEEBAARS

KRUIDEN EN GROENTEN

Ingrediënten:

1 hele zeebaars, schoongemaakt
een handje (citroen)tijm
50 gr cherrytomaatjes
olijfolie
EldurApi Fish rub
1 limoen
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigdheden:

pro set
ronde Shichirin wegwerprooster
houten snijplank

Kamado set up:

directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Leg hierna het standaardrooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 180 °C.

Begin met het halveren van de cherrytomaatjes en verwijder de harde steeltjes van de tijm.

Smeer de zeebaars vervolgens in met olijfolie, neem ook de buikholte mee. Kruid de zeebaars nadien met Japanese Smoked Salt, Japanese Szechuan Pepper en de Fish rub en leg de tijm en tomaten in de buik van de vis.

Leg de vis nu in het wegwerprooster en plaats deze op het standaardrooster. Gril de vis ongeveer 5 minuten, draai de vis halverwege om met behulp van een extra wegwerprooster. Werk de vis ten slotte af met limoensap.

TIP: citroentijm is een geweldige toevoeging in dit recept.