



YAKINIKU[®]
ORIGINAL JAPANESE GRILL

GEROOKTE ZEEBAARS

Ingrediënten:

1 grote zeebaars
2 teentjes knoflook
1 venkel
½ citroen in plakjes
handvol peterselie
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
1 scheut olijfolie

Benodigheden:

Kamado
pro set
BBQ Flavour rookplank beuken

Kamado set up:

Indirecte hitte

VOORBEREIDING

Begin met het één uur lang weken van de rookplank in water (of water en wijn 50/50).

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 200 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats de pro set en leg op het onderste level het hitteschild leg en op het bovenste level het standaardrooster in de Kamado.

BEREIDING

Snijd vervolgens de vis aan beide zijdes in tegen het omkrullen tijdens het grillen.

Meng de teentjes knoflook, venkel, citroen, peterselie, Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper goed door elkaar en stop deze in de buik van de zeebaars. Houd een beetje citroen en peterselie achter voor de garnering.

Smeer de plank in met olijfolie en grill deze kort tot de plank heel licht aan blakert. Draai hierna de plank om en leg de zeebaars erop. Bestrooi de zeebaars ten slotte met Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper. Grill met indirecte hitte 25 minuten lang op 200°C.

Maak de vis af met de citroen en peterselie.