



INDONESISCHE VISSATÉ

Ingrediënten:

- 150 gr kabeljauw
- 150 gr garnalen
- 1 chilipeper
- 1 teen knoflook
- 2 cm verse gember
- 1 limoen
- 1 el sojasaus
- 1 el EldurApi 13 Classic Fish herbs
- 80 gr geraspte kokos
- 1 el bruine suiker
- 5 stengels citroengras

Benodigdheden:

- Kamado
- teppanyaki plaat
- pro set

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats de pro set in de Kamado. Leg vervolgens de Teppanyaki plaat bovenin de Kamado. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200 °C.

BEREIDING

Pel de garnalen, maal daarna de kabeljauw en garnalen tot een pasta. Doe dit met een keukenmachine of met een scherp mes. Voeg de gemalen vis toe aan een kom.

Hak nu de chilipeper fijn en rasp de knoflook en gember. Meng de kabeljauw, garnalen, chilipeper, knoflook, gember, sojasaus, Fish herbs, geraspte kokos en suiker tot een plakkerige pasta. Voeg een klein beetje olie en limoensap toe om het af te maken.

Kneed het vismengsel om de stengels citroengras. Voeg een scheutje olie toe als het te droog is en niet aan het citroengras

kom
rasp

blijft plakken. Voeg een klein beetje kokos toe als de pasta te nat is.

Kamado set up:
Directe hitte

Gril ten slotte de saté ongeveer 5 minuten tot het gaar is op de teppanyaki plaat. Top de saté af met de fijngesneden chilipeper, kokosrasp en een klein beetje limoensap.