



ZEEBAARS

VENKEL | JONGE WORTEL | LA RATTE AARDAPPEL

Ingrediënten:

2 stuks zeebaars of rode mul
1 venkel
1 bosje jonge wortels
plantaardige olie
200 gr La Ratte aardappels of
krieltjes
250 ml EldurApi 40 Veggie Bouil-
lon of dashi-bouillon
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigdheden:

Shichirin
Binchotan

Kamado set up:

directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het standaard rooster.

BEREIDING

Begin met het aan de kook brengen van de aardappelen met een ruime hoeveelheid zout en water in een pan. Laat koken tot de aardappelen beetgaar zijn. Giet de aardappel af en houd apart.

Snijd de venkel in plakken van ongeveer een halve centimeter dik, wrijf de plakken in met een beetje plantaardige olie en kruid met zout. Snijd de worteltjes doormidden en wrijf ook in met olie en zout.

Gril apart de venkelplakken, wortelen en aardappelen boven de Binchotan, tot ze beginnen te kleuren.

Rooster de zeebaarsfilet boven de hete Binchotan op de grill tot het vel mooi krokant is en zorg dat de binnenkant ook goed gaar is. Draai de vis om en laat hem naast het vuur even rusten.

Serveer de groenten, zeebaarsfilet en aardappelen en voeg warme groentebouillon of dashi-bouillon toe.