



# ZEEDUIVEL | CITROENGRAS

## GROENE ASPERGE | PONZU | OUDE KAAS

### Ingrediënten:

300 gr groene asperges  
300 gr zeeduivel  
4 stengels citroengras  
geschaafde oude kaas  
1 el ponzu  
handje verse waterkers  
EldurApi vuurkruiden  
EldurApi Aziatische kruiden of  
viskruiden  
EldurApi vis marinade  
EldurApi groentekruiden

### Benodigheden:

Shichirin  
bakkwast  
Binchotan

### VOORBEREIDING

Maak en bed van Binchotan in de Shichirin, steek deze aan en laat de schuiven van de Shichirin helemaal openstaan.

Als de kolen goed heet zijn, zet je de schuiven voor 2/3 open. Zorg dat de kerntemperatuur van de kolen ongeveer 180 °C is.

### BEREIDING

Snij de puntjes van het citroengras schuin af. Je maakt nu saté-stokjes van het citroengras.

Snijd de zeeduivel in gelijk stukken en spies de zeeduivel op het citroengras. Spies 2 tot 3 stukjes vis op elke citroengras-stengel. Je kan dit eventueel ook 1 dag vooraf doen, zodat de vis de smaak van het citroengras goed opneemt.

Wrijf de spiesjes en de asperges in met vismarinade, zo voorkom je dat de asperges verbranden en zwart worden en gaat de vis niet aan het rooster kleven. Besprenkel de asperges hierna

**Kamado set up:**

Directe hitte

met groentekruiden en de vis met Aziatische-of viskruiden.

Grill de visspiesen en de asperges op de Shichirin, dit duurt zo'n 6 à 7 minuten. Je haalt beide ingrediënten van de grill zodra ze mooi gekleurd zijn. In de tussentijd kan je nog vuurkruiden toevoegen voor extra smaak.

Als beide ingrediënten mooi gegrild zijn, leg je ze op een bord. Werk af met waterkers, Ponzu en oude kaas.