



ZEEBAARS

RODE BIET & SESAM

Ingrediënten:

4 zeebaars filets
2 rode bieten
sesamzaad
scheut soyasaus
scheut sesam olie
scheut yuzo
cress
vis marinade - Eldurapi
vuurkruiden - Eldurapi

Benodigdheden:

kolenvuur met grill 250°C
Shichirin
yakitori bars

Kamado set up:

directe hitte

Snij de zeebaars in stukken, en smeer ze in met vismarinade. Pof de bieten rechtstreeks in het vuur tot ze gaar zijn. Dit kan je met een saté prikker testen. Laat de bieten afkoelen, pel ze en snij de bieten op blokjes. Meng het geheel met wat sesam, olie, yuzo en Aziatische kruiden naar smaak. Grill de zeebaars kort op hoog vuur, vooral aan de velzijde. Maak het bord op en voeg wat cress toe voor meer pittigheid.

Tip

Voeg wat Japanse bonito flakes toe voor de umami smaak.