



SATAY DE POISSON INDONÉSIE

Ingédients:

- 150 gr de morue
- 150 gr de crevettes
- 1 piment
- 1 gousse d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 chaux
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe EldurApi Fish - herbs
- 80 gr de noix de coco râpée
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 5 tiges de citronnelle

Besoins:

- teppanyaki plate
- pro set
- planche à découper en bois
- bol

Allumez une quantité moyenne de charbon de bois et chauffez votre YAKINIKU® à 150 °C et placez le pro set dans le Kamado. Placez ensuite la teppanyaki plate au niveau le plus élevé de multilevel lift. Maintenant, laissez le Kamado chauffer jusqu'à 200 °C.

Pendant ce temps, pelez les crevettes. Ensuite, broyez la morue et les crevettes en une pâte dans un robot ménager ou avec votre couteau. Ajoutez la pâte obtenue dans un bol. Maintenant, hachez le piment et râpez l'ail et le gingembre. Mélangez la morue, les crevettes, le piment, l'ail, le gingembre, la sauce soja, les Fish herbs, la noix de coco râpée et le sucre pour obtenir une pâte collante. Ajoutez un peu d'huile et de jus de citron vert pour finir.

Malaxez le mélange de poisson autour des tiges de citronnelle. Ajoutez un filet d'huile si elle est trop sèche et ne colle pas à la citronnelle. Ajoutez un peu de noix de coco si la pâte est trop humide. Enfin, faites griller le saté pendant environ 5 minutes sur la teppanyaki plate. Garnissez le saté de piment finement haché et d'un peu de jus de citron vert.

râpe

Kamado set up:

chaleur directe