



SATAY DI PESCE

INDONESIANO

Ingredienti:

- 150 gr di merluzzo
- 150 gr di gamberetti
- 1 peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cm di zenzero fresco
- 1 tiglio
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di EldurApi Fish herbs
- 80 gr di cocco grattugiato
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 5 gambi di erba limone

Necessita:

- teppanyaki plate
- pro set
- tagliere di legno
- ciotola
- grattugia

Accendere una quantità media di carbonella e riscaldare il vostro YAKINIKU® a 150 °C e mettere il pro set nel Kamado. Poi metti la teppanyaki plate sul livello più alto del multilevel lift. Ora lasciate che il Kamado si riscaldi fino a 200 °C.

Nel frattempo, sgusciate i gamberi. Poi macinare il merluzzo e i gamberi in una pasta in un robot da cucina o con il coltello. Aggiungere la pasta ottenuta in una ciotola. Ora tritate il peperoncino e grattugiate l'aglio e lo zenzero. Mescolare il merluzzo, i gamberi, il peperoncino, l'aglio, lo zenzero, la salsa di soia, le Fish herbs, la noce di cocco grattugiata e lo zucchero in una pasta appiccicosa. Aggiungere un po' di olio e succo di lime per finire.

Impastare il composto di pesce intorno ai gambi di citronella. Aggiungere un goccio d'olio se è troppo secco e non si attacca alla citronella. Aggiungere un po' di cocco se la pasta è troppo umida. Infine, grigliate il sate per circa 5 minuti sulla teppanyaki plate. Ricoprire il sate con del peperoncino tritato finemente e un po' di succo di lime.

Kamado set up:
calore diretto