



VISSPIESJES

KABELJAUW

Ingrediënten:

500 gr kabeljauw
verse gember
1 limoen
1 tl kurkuma
2 teentjes knoflook
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
½ chilipeper
EldurApi Fish herbs
1 handvol verse munt
4 el yoghurt naturel

Benodigheden:

pro set
BBQ spiesen

Kamado set up:

Steek de houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Leg hierna het standaardrooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200 °C.

Meng de yoghurt, kurkuma, verse munt, fijn gesneden chilipeper, limoenrasp- en sap, geraspte gember en knoflook goed door elkaar. Voeg een beetje Japanese Szechuan Pepper, Japanese Smoked Salt en Fish herbs toe naar smaak.

Snijd ondertussen de kabeljauw in kleine blokjes. Meng nadien de kabeljauw voorzichtig in de verkregen marinade en laat het 1 tot 2 uur rusten in de koelkast.

Spies de kabeljauw aan 2 BBQ spiesen en leg deze op het standaardrooster in de Kamado. Gril de kabeljauw ongeveer 5 minuten en draai ze halverwege om. Top de kabeljauw af met munt, chilipeper en een beetje Japanese Smoked Salt

directe hitte