Hoofdgerechten / Australië

Gegrilde barramundi

Een hele vis op het rooster met citroenmirte en limoen, een deel in folie en een deel op directe hitte.

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Barramundi of zeebaars – heel, gestript
- ☐ 1 theelepel Citroenmirte – of citroenschil
- ☐ 3 stuks limoenen
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 80 g Boter
- ☐ 30 g Peterselie
- ☐ 1 stuk Venkel
- ☐ 60ml Olijfolie
- ☐ 800 g Aardappelen — om te serveren
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd drie inkepingen aan elke kant van de vis en dep deze volledig droog.

02 Bewerk de knoflook met de boter, citroenmirte, limoenschil, zout en peper.

03 Wrijf het mengsel in de inkepingen en de holte en stop de plakjes limoen en venkel erin.

04 Wikkel de vis in folie met de naden naar boven, zodat de sappen er niet uit lopen.

05 Steek de kolen aan en hark ze naar de zijkanten; de hitte onder de vis moet indirect zijn.

06 Kook het twintig minuten in de folie en draai het pakketje halverwege een keer om.

07 Haal het uit de verpakking, leg de vis op een geolied rooster boven de kolen en laat hem een minuutje aan de kant staan voor de korst.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / barramundi-on-the-barbie