

BBQ



BBQ

BBQ

WORKSHOPS

BY WIM BLOEMEN

FIERE PARTNER VAN



wim@burn-bbq.be
0496 724 845

www.burn-bbq.be



Zalm Asian Style van de plank

Ingrediënten 10p

4 tenen look
4 pepertjes
15g (thaise) basilicum
Zeste van limoen
6EL Oestersaus
2EL pad thai pasta
4TL honing
1kg Zalm
500gr groene asperges

Bereiding

Week de plank in water en maak de BBQ klaar met twee zones (direct/indirect) op 160°C

Snijd look en pepertjes in ringetjes/reepjes en snijd de basilicum grof. Meng de oestersaus, pad thai en honing en voeg de look, pepertjes, zeste van limoen en basilicum toe.

Haal de plank uit het water en plaats boven directe hitte totdat ze begint te roken. Draai de plank om, verhuis naar indirecte hitte en leg de vis met de huidkant erop.

Bestrijk rijkelijk met de saus en grill ongeveer 15min. Tussentijds kan je ook nog een wat van de saus aanbrengen.

Terwijl de vis gaart, bak je de asperges kort boven indirecte hitte. Bestrijk ze met wat olijfolie, kruid naar smaak en leg ze rechtstreeks op het rooster.