

Zeebaars in Zeezout

Ingrediënten:

- 2 zeebaarzen, genoeg voor 4 personen, schoongemaakt (alleen de ingewanden er uit de rest mag blijven zitten)
- bosje dille
- citroen, in plakjes gesneden
- voor de zoutkorst:
 - 2 kilo zeezout
 - 2 eieren (alleen de eiwitten)

Bereidingswijze:

Stop in iedere zeebaars een half bosje dille. Snij de citroenschijfjes doormidden en stop deze ook in de buik van de twee zeebaarzen. Meng in een kom het zeezout met de eiwitten (het moet een beetje aanvoelen als nat zand).

Neem een braadslee en leg op de bodem een laagje zeezout. Leg hier vervolgens de zeebaars op.

Dek de zeebaars helemaal af met de rest van het zeezout, als de zeebaars te groot is kan je de staart buiten het zout laten.

Zet de braadslee op de barbecue, rond de 180 graden indirect methode.

Na 40 minuten is de zeebaars klaar, kern temperatuur van de zeebaars zal dan rond de 60 en 65 graden zijn.

Haal de braadslee van de BBQ en laat een aantal minuten afkoelen. Breek het zout en haal voorzichtig de zeebaars uit de zoutkorst.

Zorg dat er zo min mogelijk zout aan de zeebaars blijft zitten. Stroop langzaam de huid af van de buik naar de rug en je zult zien dat de graten loskomen. Draai de zeebaars om en doe aan de andere kant hetzelfde. Verwijder zo voorzichtig alle graten en dien de zeebaars op. Heerlijk met gegrilde worteltje en een aardappel puree.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)