

Dorade gegrild van de BBQ

Ingrediënten:

- Dorade met schubben en ingewanden
- Grof zout 150 gr
- Bloem 3 el

Bereidingswijze:

Steek de barbecue aan voor de indirect methode rond de 180 graden.

Maak de Dorade schoon door voorzichtig met een scherp mes achterin aan de onderkant bij de anus tot aan de kop open te snijden. Snij niet te diep want het is de bedoeling dat je alleen de buik opensnijdt en niet door de ingewanden gaat. Zodra je bij de kieuwen bent zul je merken dat je het snijden niet eenvoudig verder gaat. Schep en trek met je vingers alle ingewanden eruit. Kijk goed of je alles er uit hebt gehaald en spoel de binnenkant met schoon vers water goed schoon.

Dep de Dorade droog en mix in een schaal de bloem met het zout en wikkel de Dorade aan beide zijde goed in het zout/bloem mengsel. De schubben laten we lekker zitten.

Leg de Dorade op de barbecue tot de kerntemperatuur 50 graden is. Gril de Dorade vervolgens op direct vuur even af een beide zijde totdat de kerntemperatuur 65 graden is.

Haal van de barbecue waarna je eenvoudig het vel met de schubben kan verwijderen aangezien je dat niet kan eten. Een heerlijk malse vis met een pure smaak.

Opmerking: De vis vullen met diverse groente wordt vaak gedaan echter is het verschil met of zonder groenten amper te merken. Puur natuur is naar mijn mening dan toch lekkerder en ook eenvoudiger.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)