



**OP DE WEBSITE WWW.YAKINIKUGRILL.COM
VINDT U NÓG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN.**

AZIATISCHE WOKSCHOTEL MET KABELJAUW

INGREDIËNTEN *Voor 2 personen*

- 300 gr kabeljauw
- 300 ml melk
- Rode peper
- Citroengras
- 1 keer wokgroente (prei, paprika, rode ui, chinese kool)
- 1 hand rookhout Hickory BBQ FLAVOUR
- 200 gr gekookte zwarte rijst
- Aziatische kruiden van EldurApi

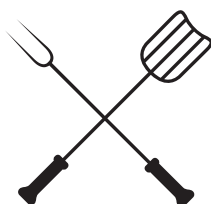
SETUP YAKINIKU

- Lift onder het rooster
- Extra verhoogd rooster
- Woodchipper

BEREIDING

Schenk de melk in een vuurvaste schaal, voeg hier de gesneden rode peper, citroengras en wat Aziatische kruiden aan toe. Plaats de schaal op het extra rooster in de Yakiniku. Rook de melk gedurende 20 min. op 150 gr met rookhout van BBQ FLAVOUR. Laat ondertussen een pan warm worden op het laagste rooster. Wanneer de pan heet is kan men de wokgroenten toevoegen met wat Aziatische kruiden van EldurApi. Laat de Yakiniku nu naar een temperatuur stijgen van 200 graden. Kruid de kabeljauwfilets met EldurApi viskruiden aan beide zijden. Voeg de kabeljauw toe aan de melk, na 10-15 min. is de vis gaar. Vlak voor het einde kan men de gekookte rijst toevoegen aan de wokgroenten.

TIP! Gebruik de gerookte melk als dressing om het gerecht af te maken.



YAKINIKUGRILL.COM