Warm gerookte dorade, Piri Piri en gegrilde groenten



Ingrediënten

4

- 4 st dorade
- 3 st paprika, rood
- 2 st courgette
- 2 st uien
- 2 st citroen
- 500 g krielaardappelen, in de schil
- 500 g zeezout
- 40 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 20 g Bresc Parrillada piri piri
- 1 bs dille
- 5 ltr koud water
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Parrillada Piri Piri 450g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

Bereidingswijze

Verwijder de ingewanden van de dorade. Snijd de buik voorzichtig open, van aarsvin tot de kop, met een scherp mes van binnen naar buiten. Haal de ingewanden uit de dorade, van de staart richting de kop.
Wrijf de buikholte in met zout zodat de vis schoon wordt, spoel af met koud water. Meng voor het pekelen het zeezout met het koude water en roer dit goed door elkaar. Pekel de dorade 30 minuten in het pekelwater. Kook voor de garnituur de krieltjes in de schil beetgaar. Snijd de ui, courgette en paprika in stukjes. Dep de dorade droog en laat hem goed drogen voor minstens 1 uur. Maak stukjes aluminiumfolie ter grootte van de dorade. Leg op de aluminiumfolie een paar schijfjes citroen, wat takjes dille, de dorade en hierop een takje dille. Verwarm de smoker voor op 80 °C en begin met het toevoegen van de houtsnippers. Leg de dorade in de smoker, steek de kernthermometer in de vis. Sluit de smoker en rook de dorade tot een kerntemperatuur van 65 °C. Grill de krieltjes op de grillplaat, voeg de gesneden groenten en knoflook toe totdat deze beetgaar zijn.Voeg de parrillada piri piri toe. Breng op smaak met peper en zout.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000