



BARBECUE-RECEPT

HELE ZEEBAARS MET FRISZURE VENKELSALADE MET AARDAPPELSCHIJFJES EN KAPPERTJES

JULI OP HETE KOLEN

Gebruik de stappen op deze kaart om dit recept op de barbecue te maken. Regen voorspeld? Volg dan de stappen op de gewone receptkaart.



Tip van de chef:

Het thema van juli heet niet voor niets 'Op hete kolen' - barbecueën gaat namelijk het beste als je wacht tot de kolen mooi grijs zijn, dat duurt ongeveer een half uur. Elke barbecue is verschillend en de bereidingstijden zijn een indicatie, houd de garing daarom goed in de gaten.



BARBECUE-RECEPT

HELE ZEEBAARS MET FRISZURE VENKELSALADE MET AARDAPPELSCHIJFJES EN KAPPERTJES

STAP 1 - 4 IN DE KEUKEN

1 Halveer de **venkel**, snijd in kwarten en verwijder de harde kern. Snijd de **venkel** in fijne reepjes. Snijd het eventuele venkelloof fijn. Pers de helft van de **citroen** uit en snijd de overige **citroen** in plakjes. Meng in een saladekom de **venkel** met de suiker, het **citroensap** en de witte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout en laat zo lang mogelijk intrekken. Snijd het **basilicum** fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn.

2 Schil de **aardappelen**. Snijd in schijfjes van ongeveer ½ cm dik. Scheur per persoon een stuk aluminiumfolie van ongeveer 30 bij 30 cm af. Leg de **aardappelschijfjes** in het midden van het aluminiumfolie, verdeel de **paprikapesto** erover en breng op smaak met peper en zout. Vouw de pakketjes goed dicht.

3 Leg de **zeebaars** in het meegeleverde ovenschaaltje. Smeer de **zeebaars** in met de olijfolie en breng op smaak met ruim peper en zout. Leg de **citroenplakjes** en de helft van de **knoflook** op de **zeebaars** in het schaal-

4 Scheur een stuk aluminiumfolie af en leg de **mini-romatomaatjes** erop. Leg de overige **knoflook** erbij, breng op smaak met peper en zout en vouw goed dicht.

STAP 5 - 6 OP DE BARBECUE

5 Zet het schaalte 15 – 20 minuten op het rooster van de barbecue, of tot de **zeebaars** gaar is. Keer de **zeebaars** halverwege.

6 Leg het pakketje met **aardappelschijfjes** gedurende 15 minuten tussen de kolen van de barbecue. Leg in de laatste 10 minuten ook het pakketje met **tomaatjes** bij de **aardappelschijfjes** tussen de kolen.

STAP 7 AAN TAFEL

7 Vouw de aardappel- en tomatenpakketjes voorzichtig open (let op: er kan hete stoom uitkomen!). Verdeel de **aardappelschijfjes** en **tomaatjes** over de borden en zet de schaalte met **zeebaars** ★ erbij. Garneer de **zeebaars** met de helft van de **kappertjes**, het verse **basilicum** en het eventuele venkelloof. Voeg de overige **kappertjes** toe aan de venkelsalade, schep om en serveer naast de **zeebaars**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Venkel (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Citroen (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Paprikapesto (g) 7) 8) *	25	50	75	100	125	150
Zeebaars (st) 4) *	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Mini-romatomaten (g) *	100	200	300	400	500	600
Kappertjes (g) *	20	40	60	80	100	120
Vers basilicum (g) *	5	10	15	20	25	30
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (el)	2	4	6	8	10	12
Suiker (tl)	2	4	6	8	10	12
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

ALLERGENEN

4) Vis 7) Melk/lactose 8) Noten

★ **LET OP:** er zitten nog graten in de vis.