



ZEEDUIVELSPIESJES MET BIMI

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Japan (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 1 nacht marineren + 10 minuten bereiden

Ingrediënten:

- 300 gram bimi (of groene asperges)
- 300 gram zeeduivelfilet
- 4 stengels citroengras
- gerookt zeezout
- geschaafde Parmazaanse kaas
- 2 el ponzu
- handje verse waterkers

Ingrediënten vismarinade:

- 100 ml arachideolie
- 1 tl gemalen zeezout
- 1 tl gemalen szechuanpeper
- ½ tl cayennepeper
- 1 tl knoflookgranulaat
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl gemalen koriander (ketoembar)
- 1 tl gedroogde tijm
- 1½ tl gedroogde peterselie
- 2 el citroensap
- 1 el lichte sojasaus
- Extra ingrediënten:
- vuurkruiden

Bereiding dag 1:

- Snij de punten van het citroengras schuin af, zodat je ze straks als satéstokjes door de visfilet kunt prikken.
- Snijd de zeeduivel in gelijke middelgrote stukken.
- Verdeel de stukken over de 4 stengels citroengras en laat afgedekt minimaal 12 uur marineren in de koelkast.
- Meng alle ingrediënten voor de vismarinade in een goed afsluitbare pot. Laat minimaal 24 uur op kamertemperatuur trekken

Bereiding dag 2:

- Wrijf de vis en de groenten goed in met de vismarinade en bestrooi met wat extra gerookt zeezout naar smaak.
- Richt je Shichirin of BBQ in voor direct grillen op 180°C.
- Grill de spiesjes en de groenten in ongeveer 7 minuten, terwijl je ze regelmatig omdraait, mooi gekleurd en gaar.
- Strooi halverwege wat vuurkruiden over de gloeiende kooltjes voor wat extra rooksmaak.
- Verdeel de bimi over de voorverwarmde borden en leg de visspiesjes er boven op.
- Bedruppel de vis en groenten met wat Ponzu, bestrooi met wat Parmezaanse kaasvlokken en werk af met wat waterkers.

お食事をお楽しみください！

O shokuji o o tanoshimi kudasai!

28-07-2025