



FOREL IN KRANT VAN DE BBQ

Ingrediënten

- Forel 2 stuks
- Koriander 2 bosjes
- Limoengras 2 stuks
- Knoflook 2 teentjes
- Gember Stukje van ca. 5 cm
- Rode peper
- Limoen blaadjes (gedroogd) 6 stuks
- Limoenen 4 stuks
- Olijfolie
- Krant
- Vetvrij papier
- Rolladetouw
- Zout

Bereiding

1. Bereid de BBQ voor; kooltjes moeten wit zijn
2. Spoel de vis af met koud water en droog met keukenpapier
3. Draai de blaadjes van de stelen koriander (houd aantal achter voor garnering)
4. Doe de koriander in een vijzel en stamp ze fijn
5. Verwijder de harde stukken van het limoen gras, snijd in stukken en voeg toe aan de vijzel
6. Maak de knoflook schoon en voeg toe aan de vijzel
7. Rasp de gember; voeg toe
8. Verwijder de zaadlijsten uit de peper; snijd in stukken en voeg toe
9. Stamp alles fijn in de vijzel zodat de smaken vrij komen
10. Neem een dubbel stuk krant en leg hierop vetvrij papier
11. Snijd limoen in schijfjes en leg deze op het papier
12. Leg hierop de forel en vul de holte met de helft van het kruidenmengsel
13. Kruid met zout en druppel er olijfolie overheen
14. Doe hierover heen weer een aantal schijfjes limoen en kruid nogmaals met zout en olijfolie
15. Vouw nu de krant om de gehele vis en bind het geheel vast met rolladetouw
16. Doe de vis nu in een emmer met water en laat de vis hierin minimaal 5 minuten weken
17. Bak de vispakketjes op de directe zijde van de BBQ in ongeveer 30 minuten totdat de vis mooi stevig en gaar is
18. De krant wordt helemaal zwart maar dat is niet erg; de vis wordt op deze manier perfect



19. Haal de vis uit de krant; besprenkel de vis met limoensap, garneer met korianderblaadjes en serveer met limoenschijfjes