



Knapperige Barramundi met chilijam

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Porties
Apparaat

1 Hrs 30 Mins
8 Mins
4
Combair-Steam SE vanaf 2015

Chilijam

1 kg tomaten, bijv. romatomen

De tomaten kruiselings insnijden en op een geperforeerde gaarplaat leggen. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 4 Mins

De gestoomde tomaten ontvellen en fijn hakken.

½ ui

2 knoflooktenen

6 chilipepers, lang, rood

2 tl olijfolie

De chilipepers ontpitten en samen met de ui en de knoflook fijn hakken en in een pan met olijfolie aanbraden.

500 g suiker

1 limoen

70 ml witte wijnazijn

2 tl zeezout

De tomaten samen met alle andere ingrediënten van de jam in een pan doen en gedurende een uur laten sudderen.

Barramundi

4 porties Barramundi, elk ca. 130 g, met huid, zonder graten

zout

2 el maïzena

De vis met een theedoek droog deppen, zouten en de huidkant met maïzena inwrijven.

Appliance preheating

Ovenruimte tot 230 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

2 el olie





De olie op een bakplaat gieten en de vis met de huidkant naar onderen in de olie leggen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

PizzaPlus 230 °C gedurende 8 Mins

De vis met de chilijam serveren.

Accessoires

Bakplaat

Geperforeerde gaarplaat 430 x 370 x 25 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

