



# Knapperige Barramundi met chilijam



Bereiding	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	8 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

## Chilijam

1 kg tomaten, bijv. romatomaten

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

