



# Zeebrasem

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met olie op basis van knoflook en peperoncini

## Zeebrasem

- 4 el olijfolie
- 1 tl mild paprikapoeder
- 1 tl zout
- 2 zeebrasem (à ca. 500 g)
- 4 takjes tijm
- 1 onbehandelde citroen, in 8 schijfjes

## Knoflook-peperoncini-olie

- 4 knoflooktenen, in dunne schijfjes
- 2 rode peperoncini, ontpit, in fijne reepjes
- 80 ml olijfolie
- 4 takjes bladpeterselie, gehakt
- 1 onbehandelde citroen, geraspte schil
- 1 tl fleur de sel

## Zeebrasem

De gaarruimte met hete lucht tot 200°C voorverwarmen.

De olijfolie, het paprikapoeder en het zout met elkaar mengen.

De vissen aan buiten- en binnenkant afspoelen en droog deppen. De huid aan beide kanten vanaf de kop tot aan de staartvin 5 mm diep insnijden. De vis met paprika-olie inwrijven en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.





Tijm in de buikholte leggen, de citroenschijven over de bakplaat verdelen en de vissen op het middelste niveau gedurende 20 minuten garen.

## Knoflook-peperoncini-olie

---

De knoflook en de peperoncini in olijfolie in een kleine pan op middelhoog vuur glazig fruiten. De pan van het vuur nemen. De overige ingrediënten onder de olie mengen.

## Opdiene

---

De zeebrasem met de knoflook-peperoncini-olie besprenkelen en met de schijfjes citroen serveren.

## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 200 °C op Hot air (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**Hot air 200 °C gedurende 20 Mins**

## Accessoires

---

Bakplaat

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

