Zeebrasem

Recept van V-ZUG N.V.



met olie op basis van knoflook en peperoncini

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

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.

Opdienen

De zeebrasem met de knoflook-peperoncini-olie besprenkelen enmet 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