



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

FOREL

BIESLOOK & PETERSELIE

INGREDIËNTEN:

- 1 forel
- witte wijn
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel gehakte platte peterselie
- 1 eetlepel gehakte bieslook
- 1 limoen
- slagerstouw
- EldurApi Fish herbs

BENODIGDHEDEN:

- BBQ of oven
- Wood Wraps

SET UP:

- indirecte hitte

Begin met het weken van de Wood Wrap in witte wijn en water (50/50). Doe dit een uur lang. Smeer vervolgens de forel in met de olijfolie, peterselie en bieslook.

Bedruip hierna de vis met limoen en bestrooi de vis met de Fish herbs. Rol nadien de ingrediënten in de Wood Wrap en bind deze vast met slagerstouw.

Grill de Wood Wrap ten slotte 15 minuten lang met indirecte hitte op 180-200 °C. De forel is klaar zodra het een kerntemperatuur heeft bereikt van 60 °C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN