



KABELJAUW SINAASAPPEL

INGREDIËNTEN:

kabeljauw (150gr p.p.)
prei
rode ui
limoen
bieslook
sinaasappel

BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven
Wood Wraps Els
slagerstouw

SET UP:

indirecte hitte

Begin met het 20 minuten lang weken van de Wood Wrap in water. Portioneer ondertussen de kabeljauw op moten van 150-200 gram. De haas (het dikke stuk dat van halverwege de filet tot de kop is afgesneden) is ideaal voor dit gerecht.

Snijd de limoen in schijfjes en de rode ui en prei in dunne ringen. Plaats nadien de schijfjes limoen op de Wood Wrap met daarboven de kabeljauw. Snijd vervolgens ook de bieslook en de schil van de sinaasappel in reepjes (let op: niet in het wit van de sinaasappel). Voeg alle ingrediënten samen en bind de wrap dicht met slagerstouw.

Grill de Wood Wrap ten slotte 20 minuten lang met indirecte hitte op een temperatuur van 180°C.

Tip: serveer met gegaarde krielaardappel en witte wijnsaus.