



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# ZEEBAARS SPINAZIE & VERVEINE

## INGREDIËNTEN:

1 moot zeebaars  
witte wijn  
spinazie  
verveine  
EldurApi Fish herbs

## BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven  
Wood Wraps Els  
slagerstouw

## KAMADO SET UP:

indirecte hitte

Begin met het weken van de Wood Wrap in witte wijn en water (50/50).  
Doe dit een uur lang.

Leg vervolgens de spinazie op de Wood Wrap en leg hier bovenop de zeebaars. Strooi de Fish herbs over de zeebaars en top af met een aantal blaadjes verveine.

Bind hierna de wrap dicht met slagerstouw en grill de Wood Wrap ten slotte 15 minuten lang met indirecte hitte op 180-200°C. De zeebaars is klaar zodra het een kerntemperatuur heeft bereikt van 60°C.