

Red Snapper op de Braai

Wat heb je nodig?

1 snapper, schoongemaakt en ontschubd
2 aubergines
2 biologische citroenen
2 biologische sinaasappels
mayonaise
peper en zout
½ liter Griekse yoghurt
bakje granaatappelpitjes

Voor de dukkah:

100 g hazelnoten
60 g amandelen
2 el. komijnzaad
1 el. korianderzaad
1 tl. venkelzaad
1 tl. anijszaad (of -poeder)
1,5 tl wit sesamzaad
1 tl. gedroogde oregano
geraspte schil van 1 biologische sinaasappel
snuf fleur de sel zout
4 el. verse korianderblaadjes, fijngehakt
4 el. zonnebloemolie

Wat moet je doen?

Steek de braai aan

Voor de dukkah:

Rooster de noten en zaden in een gietijzeren skillet tot ze gaan geuren en hak ze fijn.

Roer er de oregano, geraspte sinaasappelschil en een snuf zout door en zet apart.

Snijd de aubergines in plakken van ca. ½ cm. dik en bestrijk aan beide zijden met olijfolie.

Gril ze aan beide zijden tot ze zacht zijn en mooi gekarameliseerd en zet apart.

Bestrooi de vis van binnen en buiten met peper en zout.

Snijd de citroenen en sinaasappels in plakjes en stop ze in de vis.

Bestrijk één zijde van de vis met mayonaise en leg hem met de mayonaisekant naar onderen op het rooster van de braai.

Bestrijk dan de bovenkant met mayonaise.

(Zorg, voor een gelijkmatige garing van de vis, voor drie hittezones: het heetst voor het middenstuk, minder heet bij de kop en het minst heet bij de staart).

Draai na ca. 10 minuten voorzichtig de vis om en grill de andere kant nog ca. 10 minuten tot de vis gaar is (uitgaande van een gebruikelijke snapper van de visboer: een formaat snapper zoals in het filmpje heeft zeker 40 minuten nodig!)

Leg overgebleven plakjes citrusvruchten op een bord of plank en leg hier de snapper op.
Meng de olie en gehakte koriander door het notenmengsel en strooi de dukkah over de vis.
Druk goed aan.
Leg de gegrilde plakken aubergine erbij met hier en daar wat lepels Griekse yoghurt.
Bestrooi met wat zout en peper en granaatappelpitjes.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok