

# Gegrilde haring met gepofte bietjes

## Wat heb je nodig? (voor 2 personen)

4 zoute haringen  
2 grote verse rode bieten  
1 grote verse gele biet  
stengel bleekselderij, in kleine stukjes gesneden  
stuk verse gember, in plakjes gesneden  
3 (bloed)sinaasappelen  
1 rode peper, in ringetjes gesneden  
2 el. bieslook, fijngehakt  
½ ui, heel fijn gesnipperd  
scheutje sojasaus  
150 gr. + 1 el. suiker  
150 gr. natuurazijn  
scheut balsamico-azijn  
olijfolie

## Wat moet je doen?

1. Steek de BGE aan en laat het deksel open.
2. Pof de bieten in de gloeiende kolen tot ze zacht en zwartgeblakend zijn.
3. Laat afkoelen, verwijder de schil en spoel ze schoon in water.
4. Snijd 1 rode en 1 gele biet in mooie kleine blokjes (houd apart zodat de kleuren niet doorlopen).
5. Draai de andere rode biet, met 1 ½ cm. gehakte gember, een scheut olijfolie en een beetje balsamico-azijn tot een gladde creme in een blender. Doe eventueel in een spuitflesje en zet apart.

### Voor het zoetzuur:

6. Breng 150 gr. water met 150 gr. suiker en de natuurazijn aan de kook in een pannetje, met de helft van de rode peper en 3 plakjes gember.
7. Laat even doorkoken, haal van de bbq en verwijder de gember.
8. Doe, als de vloeistof is afgekoeld, de bleekselderij erin en laat 15 minuten 'trekken'. Haal de bleekselderij er dan uit en zet apart.

### Voor de aflaksaus:

9. Rasp de schil van de sinaasappelen en bewaar de zeste in een schaaltje apart.
10. Rooster de sinaasappelen een paar minuten rechtstreeks in het houtskool (af en toe draaien).
11. Pers ze uit en verhit het sap in een koekenpan, met 1 el. suiker.
12. Kook dit in tot ietwat stroperig en laat een paar minuten een paar rode peperringetjes meekoken.
13. Vis de peper er dan uit (je kunt de saus eventueel 'binden' met een maizenapapje) en voeg een heel klein scheutje sojasaus toe. Zet apart.
14. Leg het gietijzeren rooster op de laagste stand in je BGE en sluit het deksel.

15. Zet de bovenste schuif half open en de onderste ca. 4 á 5 cm. zodat de bbq een temperatuur bereikt van ca. 250 á 300 graden.
16. Vet het rooster goed in met wat olie en grill de haringen, met gesloten deksel, aan elke kant ca. 2 minuten
17. Meng de bietenblokjes met de bleekselderij, wat sinaasappelschil en een beetje verse bieslook.
18. Spuit wat bietencreme op een bord en schep de bietensalade ernaast.
19. Leg de gegrilde haringen op de bietensalade en strooi een beetje fijngesnipperde ui over de vis.
20. Besprenkel het gerecht met de sinaasappelglaze.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

**Tip:**

Je kunt het zoetzuur, de salade en bietencrème en de sinaasappelglaze prima een dag van te voren bereiden en in de koelkast bewaren.

Dan hoef je, voor je gaat eten, alleen de haringen even te grillen en de glaze lauwwarm te maken:

Goeie dingen!