



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

KALKOEN DIJFILET

HOISIN

Ingrediënten:

700 gr kalkoen
Hoisin saus
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
Bosje bosui

Benodigheden:

Kamado
Pro set
BBQ Spiesen 1,5 mm
Vlees thermometer
Kwast

Kamado set up:

Indirecte hitte

Het vlees dat in dit recept gebruikt wordt is van De Waal Vers. Zij hebben een breed assortiment aan overheerlijke verse vleesproducten zoals vers vlees, kipproducten, patés, traiteur of salades.

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 150 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats vervolgens de pro set in de Kamado, waarbij het hiteschild op het onderste level ligt en het rooster op het bovenste level.

Begin de bereiding met het droogdeppen van de filet met keukenpapier.

Bestrooi de kalkoen dijfilet rijkelijk met zout en peper en snijd de bosui in stukken die ongeveer dezelfde lengte zijn als de dijfilets.

Nu kun je de kalkoenfilet en de bosui aan de spiesen rijgen.

Leg de spiesen op de Kamado en gaar deze indirect totdat ze een interne temperatuur van 70 graden hebben bereikt. Bij ons duurde dit ongeveer 70 minuten, maar afhankelijk van de dikte van de filet kan dit langer of korter duren.

Wanneer de filets bijna gaar zijn kun je deze insmeren met de hoisin saus. Laat dit nog enkele minuten intrekken en haal vervolgens de filets van de Kamado.

Eet smakelijk!

Tip: Combineer dit heerlijke gerecht met een mooie wijn van HermanWines. Probeer eens de 'Grenache under my skin' 2020 - Jeff Carrel. Zoals de naam van de wijn al doet vermoeden bestaat deze wijn uit 100% grenache uit de appellatie Maury. Het zongerijpte fruit geeft zwoele smaken van bramen, bessen en pruimen. De fijne frisheid zorgt ervoor dat het rijpe fruit en zachte tannine mooi in balans zijn. Een heerlijke match met het zoetige van de hoisin saus en het rokerige aroma van de gegrilde kalkoen dijfilet.