



YAKINIKU[®]
ORIGINAL JAPANESE GRILL

ENOKI

TOMAAT | HOISIN-SAUS

Ingredients:

- 2 bosjes Enoki (paddenstoelen)
- 1 sjalot
- 2 el Hoisin saus
- 2 coeur de boeuf tomaten
- 1 el sushi azijn

Supplies:

- Shichirin
- Binchotan
- BBQ spiesen
- koffiefilter/kaasdoek
- blender
- kwast
- Yakitori bars

Kamado set up:

- direct heat

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Haal het standaard rooster weg en plaats de Yakitori bars op de Shichirin.

BEREIDING

Begin met het snijden van de eerste tomaat in 4 reepjes, probeer zoveel mogelijk harde stukken te gebruiken, verwijder zoveel mogelijk van de pitjes en los vruchtvlees en leg opzij. Spies de reepjes met 2 of 3 spiesen. Snijd de sjalot in flinterdunne reepjes en leg opzij.

Doe de pitjes en het vruchtvlees samen met de tweede tomaat, in stukken gesneden, in een blender en blend tot het volledig vloeibaar is. Kruid met zout en sushi-azijn naar smaak en laat het geheel dan uitlekken door een kaasdoek of koffiefilter, zodat je een heldere jus krijgt.

Trek de Enoki paddenstoelen voorzichtig uit elkaar zonder de onderkant te verwijderen, zodat je 2 of 3 platte strips paddenstoelen krijgt.

Rooster de reepjes tomaat boven de hete Binchotan tot ze mooi beginnen te kleuren en houd ze apart.

Verwijder de Yakitori bars en plaats het standaard rooster. Daarna gril je de paddenstoelen aan beide kanten, bestrijk tijdens het bakken met een kwast met hoisin-saus.

Leg op de bodem van een kom de tomaat met daarop de paddenstoelen, werk af met de sjalot en serveer met de jus van tomaat.