



SARDINES

CHERMOULA

Ingrediënten:

3 sardienen
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
1 bosje koriander
1 klein bosje peterselie
1 teen knoflook
1 tl komijnzaad
½ tl EldurApi 10 Classic BBQ
herbs
EldurApi 21 Himalaya Salt
Het rasp en sap van 1 citroen
1 el olijfolie

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
Yakitori bars

VOORBEREIDING

Leg de sardienen in grof zeezout, laat dit voor 20 minuten intrekken.

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin voor tweederde open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je de Yakitori bars.

BEREIDING

Spies de sardienen op 3 spiesen en leg deze op de Yakitori bars. Gril zo'n 3-5 minuten per kant, totdat de huid knapperig is.

Maak ondertussen met behulp van een vijzel de Chermoula. Voeg de koriander en peterselie toe aan de vijzel. Vijzel met een scheutje olie tot een pasta.

Voeg vervolgens een geraspt teentje knoflook en het rasp van ½ citroen toe aan de chermoula. Garneer met Japanese Smoked

vijzel
rasp
BBQ spiesen

Salt, Japanase Szechuan Pepper, BBQ herbs en komijnzaad.
Meng vervolgens alles goed door elkaar en maak af met een
beetje olijfolie en sap van de citroen.

Kamado set up:
Directe hitte

Serveer ten slotte de gegrilde sardientjes met de chermoula en
top af met Japanese Szechuan Pepper.