



TATAKI RUND

DAIKON | LENTE-UI

Ingrediënten:

400 gr runds-steak
1 Daikon of koolraap
1 el sushi azijn
200 ml Ponzu
50 ml sesamolie
plantaardige olie
1 bosje lente-ui

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
Teppanyaki plaat

Kamado set up:

directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open. Plaats de Teppanyaki plaat op de Shichirin. Laat goed warm worden.

Terwijl de Shichirin opwarmt snijd je de steak in plakken van ongeveer 1,5 cm dik en marineer ze met de Ponzu en de sesamolie gedurende 15 minuten.

BEREIDING

Bak de steaks nu op de Teppanyaki plaat tot ze mooi gekleurd zijn bewaar de marinade. Als de steak van de grill komt leg je ze terug in de marinade.

Snijd de Daikon op fijne plakjes en kruid met zout en sushi azijn. Snijd de lente-ui in de lengte door en wrijf in met een beetje plantaardige olie en rooster kort boven de Binchotan.

Je kunt het vlees na enkele minuten snijden en direct opeten of

volledig laten afkoelen en later als koude bereiding serveren (snijd het vlees wel zo dun mogelijk).

Serveer de steak stukjes met de Daikon en geroosterde lente-ui en serveer met de marinade van het vlees.