



YAKITORI OESTERS

Ingrediënten:

4 oesters
2 limoenen
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper

Benodigheden:

Shichirin
BBQ Flavour Binchotan
Yakitori bars
BBQ spiesen
oestermes

Kamado set up:

directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het standaard rooster.

BEREIDING

Snijd de limoenen door de helft en rooster ze 1 tot 2 minuten op het vruchtvlies op het rooster van de Shichirin.

Steek nu de oesters open en haal ze uit de schelp. Haal vervolgens de limoenen van het rooster en verwijder het rooster van de Shichirin. Plaats nu de yakitori bars op de Shichirin.

Spies de oesters aan 2 spiesen en grill de oesters ongeveer een halve minuut op de Yakitori bars. Leg ten slotte de oesters op de gegrilde limoen en garneer met de Japanese Szechuan Peppers.