



GAMBA'S

BY THE BARBECUE LOVERS

Ingrediënten:

500 gr schone gamba's met schil
200 gr zoete wortelen mix
2 gesnipperde tenen knoflook
3 el olijfolie
75 gr rucola
paar schijfjes radijs
Handje ringetjes bosui
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper

Teriyaki olie

4 el sojasaus
1,5 el sesamololie
1 el honing
1 tl basterdsuiker

VOORBEREIDING

Dit recept is een samenwerking met The Barbecue Lovers

Maak de gamba's schoon, indien nodig. Meng de olijfolie met de gesnipperde knoflook en peper en zout naar voorkeur. Marineer hierin de gamba's en laat dit afgedekt minimaal 30 minuten intrekken.

Na een kwartier leg je in één helft van de Shichirin Acacia houtskool/Binchotan en steek deze aan. Zet de schuiven van de Shichirin half open en zorg ervoor dat de kolen flink heet worden. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het rooster.

BEREIDING

Voor de Teriyaki olie voeg je de sojasaus, sesamololie, honing en bastard suiker bij elkaar en meng deze goed. Zorg ervoor dat de suiker goed opgelost is. Lukt dit niet? Haal de saus dan door een fijn zeefje.

Benodigheden:

Shichirin
tweezer recht
Acacia houtskool/ Binchotan
(gietijzeren) rooster

Kamado set up:

Directe hitte

Schil de wortelen en snijd deze over de lengte in. Kook de wortelen gedurende 4 minuten en laat deze afkoelen in een bak water met ijs.

Droog de wortelen en lak ze licht in met olijfolie en besprenkel ze met een mix van peper en zout. Leg de wortelen op de Shichirin en grill ze totdat ze een mooie bite hebben. Snijd deze in mooie ringen of dien ze in zijn geheel op.

Gril vervolgens de gamba's op direct vuur totdat deze een mooie roze kleur hebben. Mochten de gamba's te snel worden gegrild, verschuif ze dan iets meer naar het gedeelte van de Shichirin waar geen kolen branden.

Leg een klein handje rucola op een bord, leg hierop de gegrilde wortelen en gamba's. Besprenkel het geheel met de Teriyaki olie en top het gerecht eventueel af met schijfjes radijs en ringetjes bosui.