



# GARNALLEN | GROENE ASPERGES

## BY SEIZOENENBLOG

### Ingrediënten:

450 gr garnalen  
500 gr groene aspergetips  
2 fijngehakte tenen knoflook  
Het rasp en sap van 1 limoen  
Eldurapi – 22 Smoked Salt  
olijfolie  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt  
YAKINIKU Japanese Szechuan  
Pepper

### Benodigdheden:

YAKINIKU® Shichirin  
BBQ Flavour – Binchotan  
mengkom  
YAKINIKU® BBQ Spiesen

### Kamado set up:

directe hitte

### VOORBEREIDING

*Dit recept is in samenwerking met Seizoenenblog*

Begin met het marineren van de garnalen. Meng in een grote kom knoflook, limoensap en rasp, en wat peper en zout. Meng hier de garnalen doorheen en laat dit 30 minuten marineren.

\*Leg de asperges 30 minuten in koud water.

Steek na 15 minuten een gemiddelde hoeveelheid BBQ Flavour - Binchotan aan, zet de schuiven van de YAKINIKU® Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen.

### BEREIDING

Haal de asperges uit het water en besprenkel met olijfolie. Breng ze op smaak met wat peper en EldurApi - smoked salt.

Als de YAKINIKU® Shichirin op temperatuur is mogen de garnalen op de grill. Kort daarna mogen de asperges er ook bij. Houd alles

goed in de gaten, want ze hoeven slechts kort op de grill.

Als ze mooi gekleurd zijn mogen ze van de grill af

**\*Wist je dat?**

Je groene asperges niet hoeft te schillen. Als je ze 30 minuten in koud water legt wordt de schil minder taai.