



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

HERTEN RACK

PASTINAAK PUREE | VEENBESSENJAM

Ingrediënten:

± 375 gr hertenrack
Takje rozemarijn
2 tl Veenbessenjam
400 gr pastinaken
50 ml kookroom
20 gr roomboter
YAKINIKU Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
EldurApi 20 Black Salt

Benodigdheden:

Kamado
Pro set
Drip pan
Food processor
Meat thermometer

Kamado set up:

Indirecte hitte

Het vlees dat in dit recept gebruikt wordt is van De Waal Vers. Ze hebben een breed assortiment aan overheerlijke verse vleesproducten zoals vers vlees, kipproducten, patés, traiteur of salades.

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 200 °C. Voor dit recept werken we met indirecte hitte, plaats de pro set en leg op het onderste level het hiteschild + drip pan en op het bovenste level een rooster.

Pastinaakpuree

Leg de pastinaken op een rooster op het hoogste level. De pastinaken laat je indirect garen, afhankelijk van de dikte van de pastinaken, kan de duur verschillen van ongeveer 20 tot 40 minuten.

De pastinaken zijn gaar wanneer je er gemakkelijk met een vork in kan prikken. Als dit kan, haal je ze van de Kamado en pureer je deze tot er een gladde massa ontstaat. Voeg vervolgens de kookroom en de boter toe en meng dit nogmaals goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.

KIJK SNEL OP [YAKINIKUGRILL.COM](https://www.yakinikugrill.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN

Hertenrack

Leg het hertenrack op het rooster in de Kamado en sluit de deksel.

Wanneer het vlees een kerntemperatuur van 55 °C heeft bereikt kun je het hertenrack van de Kamado verwijderen.

Serveer met de pastinaakpuree en veenbessenjam en garneer met de rozemarijn, eet smakelijk!