



ITALIAANSE SPIESEN

BY THE MEAT LOVERS

Ingrediënten:

500 gr Inside Skirt Steak
60 gr Parmezaanse kaas
1 bosje basilicum
40 gr pijnboompitten
50 gr rode pesto
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigheden:

Kamado
Pro Set
YAKINIKU BBQ Spiesen
Slagerstouw

Kamado set up:

directe en indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 120 °C. Voor dit recept werken we met directe en indirecte hitte, plaats de pro set en leg op het onderste level 1 halve hitteschild en op het bovenste level de 2 roosters.

Begin met het uitrollen van je vlees en smeer de rode pesto over de gehele lengte van het vlees.

Verspreidt vervolgens de Parmezaanse kaas, basilicum en pijnboompitjes hierover.

Vervolgens rol je het vlees op en bind je er slagerstouw omheen. Doe dit om de 4 cm, zodat je vervolgens de rol in kleine rolletjes kunt snijden.

Rijg nu de rolletjes aan een spies en leg deze op de Kamado

Begin met het indirect garen van je vlees tot dit een kerntemperatuur van 40 °C bereikt.

Verhit daarna de Kamado tot ongeveer 180 °C en grill het vlees verder tot 52-55 °C kerntemperatuur.

Haal je Italiaanse spiesen van de barbecue en genieten maar!