YAKITORI OESTERS

LIMOEN

Ingrediënten:
4 oesters
2 limoenen
YAKINIKU Japanese Szechuan - Pepper

Benodigdheden:
rechthoekige Shichirin
BBQ Flavour Binchotan
BBQ Flavour Acacia houtskool
Yakitori bars
vijzel
BBQ spiesen
oestermes
houten snijplank

Steek de Acacia houtskool en Binchotan aan en zet de schuiven van de Shichirin volledig open. Zorg ervoor dat de Shichirin goed heet is en leg het rooster op de Shichirin.

Snijd de limoenen door de helft en rooster ze 1 tot 2 minuten op het vruchtvlees op het rooster van de Shichirin. Vijzel ondertussen de Japanese Szechuan Peppers grof.

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 gril 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.