



OESTERS

JAPANESE DRESSING

Ingrediënten:

- 8 oesters
- ½ komkommer
- schil en sap van 1 limoen
- 1 inch gember
- ½ chili
- 2 el sesamololie
- 1 tl sojasaus

Benodigheden:

- Kamado
- pro set
- BBQ Flavour rookplank beuken

Kamado set up:

- directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm de Kamado nu tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Leg vervolgens het standaard rooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat de Kamado verder opwarmen tot 200 °C.

Leg de oesters op de rookplank, op het rooster en wacht ongeveer 3 minuten tot de oester opspringt of je een sis hoort. Wanneer dit gebeurt haal je de oesters van de BBQ en open je ze zodra ze iets zijn afgekoeld. Controleer hierna eerst of de oester los is uit de schelp.

Begin met het verwijderen van de zaadlijsten uit de komkommer en snijd deze in zeer fijne blokjes. Hierna rasp je de limoen en pers je de helft van de limoen uit.

Vervolgens schil je de gember en rasp je deze. Hak daarna de chili fijn en bewaar een klein beetje chili voor later.

Begin met het maken van de vinaigrette. Meng hiervoor de sesa-

molie en sojasaus met de gember, chilipeper en limoensap.

Tot slot voeg je de vinaigrette toe aan de oesters en werk je de oesters af met limoenrasp en enkele ringetjes van de overgebleven chilipeper.