



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

PERUVIAANSE SPIESJES

BY ROOKPLUIM

Ingrediënten:

Aji Verde (Spicy Peruvian Green
Sauce)

120 gr mayonaise

1 bosje grof gesneden koriander

2 fijngesneden jalapeños

2 fijngesneden teentjes knoflook

30 gr geraspte Pecorino Romano (alternatief voor Cotija-kaas)

1 el limoensap

Snuf zeezout

Spiesjes

400 gr runderhart

50 ml maïsolie

30 ml rode wijnazijn

1 el gedroogde oregano

1 tl gemalen komijn

Meng in een ruime kom alle ingrediënten voor de marinade: maïsolie, rodewijnazijn, oregano, komijn, knoflookgranulaat, chilipoeder, gerookt paprikapoeder en een snuifje zout.

Snijd het runderhart zorgvuldig schoon. Verwijder vliezen en witte stukken met een scherp mes.

Snijd het vlees in blokjes van maximaal 2 cm.

Voeg het vlees toe aan de marinade en meng goed door.

Laat het vlees minimaal 12 uur marineren in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.

Week de houten spiesjes in water zodat ze niet verbranden op de Kamado.

Mix voor de Aji Verde alle ingrediënten kort in een blender tot een gladde saus. Laat kleine stukjes koriander zichtbaar voor structuur.

1 tl knoflookgranulaat
1 tl chilipoeder
1 tl gerookt paprikapoeder
Snuf zout

Benodigheden:

Gietijzeren rooster
Blender
Houten spiesjes (Optioneel:
YAKINIKU spiesen)
Mengkom

Kamado set up:

directe hitte, Gietijzeren rooster

Zet de saus in de koelkast tot gebruik.

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 240 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats vervolgens het gietijzeren rooster in je Kamado.

Rijg de gemarineerde blokjes rundershart op de geweekte houten spiesjes.

Grill de spiesjes kort en krachtig tot ze aan alle kanten mooi gekleurd zijn. Het vlees mag vanbinnen nog rosé zijn, niet doorbakken.

Haal de spiesjes van de Kamado en serveer direct met de gekoelde Aji Verde als dip.