



# SURF 'N' TURF

## ASIAN STYLE

### Ingrediënten:

- T-bone steak +/- 1kg.
- 8 coquilles
- 250 gr black tiger garnalen
- 100 gr groene aspergepuntjes
- Asian-inspired marinade
  - 4 el donkere soja saus
  - 4 el donkere soja saus
  - 2 el honing
  - 1 el mirin
  - 1 tl vissaus
  - 1 tl sambal oelek
- 1 rode chili (fijn gesneden)
- 1 teen knoflook (geperst)
- 2 el gember (fijn geraspt)
- ½ tl EldurApi Injection mix dessert

Dry brine\* je steak de avond van te voren.

Haal de steak de volgende dag 3 uur van te voren uit de koelkast en begin vervolgens aan de marinade.

Voor de marinade doe je alle ingrediënten bij elkaar en roer je tot dat deze goed glad is.

Doe nu de coquilles, garnalen en aspergepuntjes in 3 kommetjes en voeg aan elke kom 2 eetlepels marinade toe. Laat dit maximaal 1 uur marineren, niet langer.

Steek vervolgens een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 110 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado. Deel deze in voor een helft indirect grillen, met hierboven een grillrooster, en een helft direct grillen, met hierboven het halve gietijzeren rooster. Voeg ondertussen wat rookhout toe aan de Kamado, dit gaat je gerecht een lekkere en intense rooksmaak geven.

**Benodigheden:**

Pro set  
Halve gietijzeren rooster  
Vleesthermometer  
Aluminium folie  
Rookhout  
BBQ spiesen

**Kamado set up:**

Directe hitte

Als de Kamado op temperatuur aan het komen is, is het tijd om de spiesen klaar te maken. De volgorde van de spies: aspergepuntje, coquilles, garnaal. De aspergepuntjes gebruik je als het ware om de coquilles en garnalen op hun plek te houden.

Leg de steak op het indirecte gedeelte en gaar deze in ongeveer 20 tot 30 minuten naar 44 graden. Gebruik hiervoor een vleesthermometer. Als het vlees de 44 graden heeft bereikt haal je de steak van de Kamado en laat je deze even rusten onder aluminium folie.

Laat daarna de temperatuur van de Kamado oplopen naar 250 °C en leg de steak terug op het directe gedeelte van de barbecue. Houd ongeveer 3 minuten per kant aan op het gietijzeren rooster voor een mooi grillpatroon. Wanneer je de steak het liefst rare eet ga dan voor een temperatuur van 48 à 50 graden. Liefhebber van medium rare? Ga dan low n slow tot 48 graden of direct tot 52 à 54 graden.

Als de steak jouw gewenste temperatuur heeft bereikt haal je hem van de barbecue en laat je hem weer rusten onder aluminium folie.

Tijdens het rusten van de steak gril je die spiesen 3 minuten per kant op het gietijzeren rooster. Gebruik een kwast om de overgebleven marinade over beiden kanten van de spiesen te smeren.

Snijd tot slot de steak in plakjes en dien op met de spiesen, smakelijk eten!

\* Wat is Dry brine?

Heel simpel, bestrooi de steak rijkelijk met zout en plaats het vervolgens onbedekt op een rekje in de koelkast (minimaal 12 uur). Met Dry brine zorg je voor een malse en smaakvolle steak.

*Dit recept is een samenwerking met Beef and Booze*