

YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL



TXOHITXU RUND

BY TIM BOURY***

Ingrediënten:

- 600 gr txogitxu rundvlees
- 12 groene asperges
- 2 dl daslookolie
- 24 noirmoutier aardappelen
- 12 gedroogde daslookbladeren
- 8 sjalotten
- takje tijm
- takje rozemarijn
- 4 teentjes knoflook
- 4 el zure room

Kamado set up:

directe hitte

Laat het vlees eerst op temperatuur komen. Laat het vlees vervolgens zachtjes garen en kleuren op de YAKINIKU®. Konfijt de sjalotten in ganzenvet en bak ze aan op de grill. Pof de aardappelen in aluminiumfolie met tijm, rozemarijn en knoflook. Schil de groene asperges en rooster ze op de grill. Warm de zure room op en meng het met de daslookolie.