



SCHEERMESSEN

DRAGONMAYONAISE

Ingrediënten:

500 gr razor clams
15 gr dragon
800 ml arachideolie
zout en peper
1 ½ tl dijon mosterd
azijn
citroensap
vuurkruiden - EldurApi
1 bakje micro herbs (optioneel)

Benodigdheden:

Kamado
Woodchipper
Extra verhoogd rooster
Multilevel lift

Kamado set up:

Indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 180 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado, voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats het hitteschild op het laagste niveau, het rooster op het hoogste niveau en het extra verhoogd rooster op dat rooster.

Je start deze bereiding met het toevoegen van de dragon aan de hakmolen samen met de helft van de olie en een snufje zout. Meng alles goed door. Giet vervolgens alles door een zeer fijne zeef en laat het uitlekken. Hierna meng je de eidooiers met zout, peper, mosterd en azijn.

Voeg nu langzaam de dragonolie toe terwijl je blijft kloppen. Doe de mayonaise in een kom.

Nadat je de dragonmayonnaise hebt bereid maak je de scheermessen heel goed schoon. Spoel ze af en doe ze in schoon water waarin je ze 15 minuten zand laat spuwen. Verwarm

vervolgens je YAKINIKU® tot 180 °C.

Gebruik je woodchipper om de vuurkruiden van EldurApi toe te voegen. Zet je extra verhoogd rooster in de Kamado en grill de scheermessen ongeveer 3 minuten.

Serveer ze in de schelpen met de dragonmayonaise. Werk het gerecht af met microkruiden.