



SLIPTONG

KRUIDENBOTER

Ingrediënten:

6 sliptongen
3 takjes tijm
15 takjes rozemarijn
2 citroenen
150 gr roomboter
1 teentje knoflook
EldurApi viskruiden
Boter of olie om je bakplaat in te vetten

Benodigdheden:

Pro set
Halve teppanyaki plaat
Scherp mes
Vuurvast schaalje
Pincet / BBQ tang

Kamado set up:

directe 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. Plaats het halve rooster en de halve teppanyaki plaat op het hoogste level en het hitteschild op het middelste level onder het rooster.

Maak de sliptongen schoon en marineer ze met de viskruiden en laat even rusten.

Rits van twee takjes rozemarijn de blaadjes, doe dit ook met de drie takjes tijm. Snijd deze blaadjes fijn.

Hierna doe je de boter met de gesneden kruiden, een fijngesneden of geperst teentje knoflook en het sap van een halve citroen in een vuurvaste schaal. Je hoeft dit niet te mengen omdat je het gaat laten smelten.

Wanneer de Kamado op temperatuur is, leg je een klontje boter of een beetje olie op de teppanyaki plaat. Direct daarna leg je de sliptongen op de plaat. Laat ze kort aan beide kanten bakken

voor 2 minuten ongeveer.

Plaats het bakje met de kruidenboter ook op de Kamado en laat dit smelten, zodra het gesmolten is kan je het goed mengen en kan je het van de Kamado afnemen.

Ondertussen maak je op het rooster 6 bedjes, elk bedje maak je met 2 plakjes citroen en 2 takjes rozemarijn. Wanneer de sliptongen kort zijn aangebakken op de teppanyaki plaat leg je de sliptongen op het bedje. Laat de sliptongen aan beide kanten kort grillen.

Wanneer de sliptongen gaar zijn leg je deze op een bord, voeg de kruidenboter toe of houdt apart. Besprenkel met citroensap van een halve citroen.

TIP! Voor een extra intense smaak voeg je Maple rookhout toe aan de Kamado.

