



PULLED MUSHROOM TACOS

ZURE ROOM | HAZELNOOT

Ingrediënten:

100 gr hazelnoten
500 gr oesterzwammen
Smoky BBQ saus
Zure room
Tortilla's (afhankelijk van de
grootte ±2 pp)
Neutrale olie
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
Teppanyaki plaat
Zeef
BBQ-spatels

Kamado set up:

Directe hitte, Teppanyaki plaat

Snijd met een mes de hazelnoten in stukjes, deze mogen redelijk grof zijn. Rooster de hazelnoten in een zeef boven de gloeiende Binchotan tot ze beginnen te kleuren.

Pluk de huacatay en houd de steeltjes apart.

Trek de oesterzwammen in reepjes, snijd ze niet met een mes want dan snijd je de vezels door en worden ze taai. Wanneer je ze scheurt, scheuren ze op de vezels net zoals bij pulled pork en blijven ze mooi mals en sappig.

Meng de oesterzwammen in een kom met neutrale olie, een beetje Pimentón de la Vera, zout en de fijngehakte steeltjes van huacatay. Let op: Pimentón de la Vera smaakt heel pittig dus voorzichtig gebruiken.

Plaats de teppanyakiplaat op de Shichirin en laat goed heet worden.

Bak de oesterzwammen op de teppanyakiplaat en meng geregeld goed met de BBQ-spatels totdat ze krokant beginnen te worden. Houd de oesterzwammen, als ze gaar zijn, apart en bak nu de tortilla's langs beide kanten op de teppanyakiplaat totdat ze beginnen opblazen.

Leg de oesterzwammen in het midden van de tortilla en verdeel er de BBQ-saus, wat zure room en hazelnoten over. Werk af met de blaadjes huacatay.

Tip: Dit gerecht is heerlijk te combineren met de Mimetic 2021 - Gallina de Piel wijn van HermanWines. Dit is een wijn van de oud sommelier van El Bulli, het Spaanse driesterren restaurant dat meermaals als beste restaurant ter wereld werd gekroond en in 2013 haar deuren sloot. Mimetic bestaat voornamelijk uit grenache en is sappig, kruidig en heeft een subtiel rokerige toets. Past perfect bij een wat meer gekruid gerecht met aardse ingrediënten als oesterzwam.