



INKTVIS GEGRILD

Ingrediënten:

4 inktvissen
1 citroen
1 sjalot
1 teentje knoflook
15 gr platte peterselie
15 gr koriander
15 gr bieslook
YAKINIKU Japanese smoked salt
extra olijfolie van eerste persing
peper

Benodigheden:

Kamado
BBQ spiesen
pro set

Kamado set up:

directe hitte

Begin met schoonmaken van de inktvis. Hierna maak je inkepingen in het vlees en rijg je de inktvis aan de spiesjes en zet je het apart. Je begint nu met het maken van je citroensalsa. Hak de koriander en de peterselie grof. De bieslook hak je fijn. Snijd hierna een teentje knoflook en de sjalot fijn en mix dit met de kruiden. Rasp de citroen en pers hem helemaal uit.

Meng de kruiden, knoflook, sjalot en citroenrasp met het zout tot een fijne salsa. Verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado.

Leg hierna je standaard rooster op het hoogste level in de multi-level lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 220 °C. Grill de inktvis 2-3 minuten op directe hitte.

Serveer de inktvis met de salsa en werk dit gerecht af met wat citroensap en een drupje olijfolie en breng alles op smaak met het YAKINIKU Japanese smoked salt.

Dit recept is voor 4 personen.