



COQUILLE

SPINAZIE | CROSTINI

Ingrediënten:

8 coquilles
250 gr verse spinazie
1 handje geraspte Parmezaanse
kaas
truffelolie
1 ciabatta
2 tenen knoflook
Eldurapi - groentenkruiden
EldurApi – 13 Classic Fish Herbs
EldurApi - 17 Shellfish marinade

Benodigheden:

Kamado
Teppanyaki plaat
EldurApi – Fire Herbs
Woodchipper

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado, voor dit recept werk je met directe hitte. Je plaatst de Teppanyaki plaat op het hoogste niveau en laat de Kamado verder verwarmen tot een temperatuur van 180 °C.

BEREIDING

Smeer de coquilles in met de marinade. Leg ze vervolgens op de Teppanyaki plaat. Voeg de vuurkruiden met een Woodchipper toe.

Snijd de ciabatta in plakken van ongeveer 1 cm. Bestrooi de ciabatta met een beetje olijfolie en geperste knoflook. Zodra ze klaar zijn mogen ze op de grill naast de coquilles.

Draai de coquilles na 1-2 minuten om en laat ze aan de andere kant nog 1-2 minuten grillen.

Kamado set up:
directe hitte

Maak een dressing van truffelolie en groentekruiden. Meng de dressing met de spinazie. Bestrooi de salade met de Parmezaanse kaas.

Leg de salade op het bord. Plaats de coquilles op de crostini's en leg deze ook op het bord.