



# COQUILLES

## ZEEKRAAL

### Ingrediënten:

6 coquilles  
75 gr zeekraal  
1 citroen  
30 gr hazelnoten  
neutrale olie  
YAKINIKU Japanese Szechuan  
Pepper  
EldurApi 13 Classic Fish Herbs

### Benodigheden:

Shichirin  
zeef  
Yakitori bars  
spiesen  
Binchotan  
rasp

### Kamado set up:

Directe hitte

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Plaats de Yakitori bars op de Shichirin.

### BEREIDING

Meng de zeekraal met de olie in een kom. Breng dit op smaak met peper. Doe de zeekraal in de zeef en wok boven de hete Binchotan voor circa 2-3 minuten. Zet daarna even apart.

Plaats de Yakitori bars op de Shichirin. Spies de coquilles met twee hele dunne spiesjes en kruid met de viskruiden. Leg de spiesen op de Yakitori bars. Gril 1 minuut per kant.  
Hak de hazelnoten fijn en leg apart.

Verdeel de zeekraal over een kom of bord. Leg de coquilles op de zeekraal, kruid nog een beetje met peper en verdeel vervolgens de hazelnoten over het bord.

Maak af met wat rasp van de citroen.