



ENTRECOTE

KERSTOMAAT | BASILICUMPESTO

Ingrediënten:

400 gr entrecote (1 stuk)
4 trosjes kerstomaat
100 gr pijnboompitten
2 el olijfolie
1 el basilicumpesto
1 handje Parmezaanse kaas
snippers
YAKINIKU Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigdheden:

Shichirin
Binchotan
tweezer
zeef
Aluminium folie
Kamado set up:
directe hitte, Teppanyaki plaat

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het rooster.

BEREIDING

Begin met het inwrijven van de entrecote met olie en kruid het vlees met peper en zout.

Gril de entrecote enkele minuten aan elke kant tot het mooi gekorst is en wikkel vervolgens in met folie om te rusten.

Gril ondertussen de kerstomaatjes op je Shichirin tot ze poffen. Besprenkel de tomaatjes op de grill met olijfolie en grof zout.

Rooster de pijnboompitten in een zeefje boven de hete Binchotan. Snijd de entrecote in plakjes, bestrijk met de basilicumpesto en serveer met de gepofte tomaten, geroosterde pijnboompitten en Parmezaanse snippers.