



GARNALEN COCKTAIL

Ingrediënten:

2 rijpe avocado's
100 gr Hollandse garnalen
2 el olijfolie
Het rasp en sap van 1 limoen
pul biber (gedroogde chili
vlokken)
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper

Benodigdheden:

Shichirin
Binchotan
kom

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. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het standaardrooster.

BEREIDING

Snijd ondertussen de avocado's open en verwijder de pit. Rooster de avocado's kort, ongeveer 1 tot 2 minuten op de Shichirin met het vruchtvlies naar beneden.

Meng in een kom de Hollandse garnalen met olijfolie, limoen rasp en sap. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Serveer ten slotte de avocado's in hun schil met de garnalen in de avocado. Maak af met wat Japanese Smoked Salt en pul biber.