



GEGRILDE GARNALENSPIESEN

BY LA COCINA DEL SUR

Ingrediënten:

Ingrediënten garnalenmix

- 300 gr garnalen
- 1 bosje verse peterselie
- EldurApi 13 Classic Fish Herbs
- 30 ml lichte sojasaus
- 2 middelgrote groene paprika's
- 1 tl chilivlokken

Ingrediënten zoetzure saus

- 20 ml lichte sojasaus
- 10 ml zoetzure saus
- 10 ml sesamolie
- 1 tl chilivlokken

Garnering

- sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met La Cocina del Sur

Pel de garnalen en haal de ingewanden eruit. Hierna hak je de garnalen tot er een fijne pasta ontstaat.

Voeg aan de garnalenpasta ook de Fish herbs, lichte sojasaus, fijngesneden peterselie en chilivlokken toe en mix alles goed door elkaar.

Snijd de boven en onderkant van de groene paprika's eraf en verwijder de zaadlijsten uit de binnenkant. Vul de paprika's met het garnalen mengsel en rol in vershoudfolie. Laat de paprika's nu in de koelkast rusten voor 2 uur.

Na twee uur steek je 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.

Benodigheden:

Shichirin
vershoufolie
YAKINIKU BBQ spiesen
Binchotan

Kamado set up:

Directe hitte

BEREIDING

Haal na 2 uur de paprika's uit de koelkast en snijd de paprika's in stukken van 2 cm en rijg deze aan spiesen.

Voor de zoetzure saus meng je de lichte sojasaus, zoetzure saus, sesamololie en chilivlokken samen.

Leg de spiesen op de Shichirin en blijf deze draaien en bestrijken met de zoetzure saus. Wanneer de paprika's en het garnalenmengsel goed gebakken zijn en ingestreken met de zoetzure saus, kun je deze van de Shichirin halen.

Garneer met sesamzaadjes en genieten maar!