



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

KIPPENHAASFILETS MET PIRI-PIRI SAUS

Ingrediënten:

350 gr kippenhaasfilets
Smoked Salt (EldurApi nr.22)
Piri-pirisaus
50 gr chilipepers
50 ml whisky
2 tenen knoflook (geplet)
1 laurierblad (middennerf verwijderd)
Zout
Olijfolie

Benodigheden:

BBQ Flavour Quick-Koko briketen
Shichirin
Tweezer gebogen

De zelfgemaakte piri-pirisaus moet je minimaal 2 weken van tevoren maken.

Als je de saus van tevoren klaarmaakt, komt de smaak het beste tot zijn recht en heb je hem altijd klaarstaan voor een spontane barbecue.

Doe 50 gram chilipepers, 2 laurierbladen en 2 geplette knoflooktenen in een pot met een afsluitbare deksel.

Voeg daarna een theelepel zout en 50 ml whisky toe en vul de pot verder met olijfolie.

Laat dit vervolgens minimaal 2 weken staan op een koele donkere plaats maar niet in de koelkast

Eerst steek je een Quick-Koko briket aan met een lucifer en laat je deze branden.

Vervolgens zet je de schuiven van de Shichirin volledig open en laat je deze goed op temperatuur komen.

Leg de kippenhaasfilets vervolgens 8 tot 10 minuten op de Shichirin. Keer het vlees regelmatig om en indien ze heerlijk goudbruin zien, zijn ze klaar om geserveerd te worden.

Om de piri-pirisau over de kippenhaasfilets te verdelen, gebruik je een kwastje. Hiermee kun je zelf de hoeveelheid saus bepalen. Begin voorzichtig omdat piri-pirisau echt pittig is.