



## KOREAANSE HOTDOG

### Ingrediënten:

- 3 varkensworsten
- 3 zachte broodjes
- 100 gr Kimchi
- 1 handje gebakken uitjes
- 1 bosje koriander
- 3 el mayonaise

### Benodigdheden:

- Shichirin
- Binchotan
- yakitori bars
- BBQ spiesen

### Kamado set up:

- Directe hitte

### VOORBEREIDING

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

### BEREIDING

Gebruik twee spiesen om alle drie de worstjes tegelijk aan te rijgen, je plaatst een spies links en een rechts in de worst zodat je deze makkelijker kan omdraaien.

Leg, als de Binchotan goed heet is, de worsten op de Yakitori bars. Gril circa 5 minuten per kant.

Schep ondertussen de Kimchi uit het vocht en snijd dit grof.

Besmeer de broodjes met mayonaise. Daarna snijd je de koriander fijn en verdeel de Kimchi over de broodjes. Als de worstjes klaar zijn leg je deze op het broodje. Top af met koriander en gebakken uitjes.