



LAM TANDOORI

RAITA

Ingrediënten:

500 gr lamsnek (al het extra vet
verwijderd)
160 gr Griekse yoghurt
3 el neutrale olie
3 el rode wijnazijn
4 cm gember
3 teentjes knoflook
3 el Garam masala
flatbread

Raita

½ komkommer
100 gr volle yoghurt
1 tl komijn
bosje munt
YAKINIKU Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

VOORBEREIDING

Voor de marinade meng je de Griekse yoghurt, olie, azijn, geraspte gember en knoflook samen. Meng dit tot een gladde marinade, roer dan de Garam masala erdoor.

Snijd het lamsvlees in blokjes van 3x3 cm. Meng dit met de marinade goed door elkaar zodat alle stukjes bedekt zijn. Dek af en laat dit minstens 2 uur marineren, maar het liefst een nacht in de koelkast.

Als het een dag heeft gemarineerd steek je een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Plaats de pro set in de Kamado. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats het hitteschild op het onderste niveau en leg het standaard rooster op het bovenste niveau. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 250 °C.

Benodigheden:

Kamado
pro set
hitteschild
tandoori set
kom
zeef
rasp
houten snijplank

Kamado set up:

indirecte hitte

BEREIDING

Laat het vlees op kamertemperatuur komen en rijg het vervolgens op de tandoori spiesen. Bevestig daarna de spiesen aan de tandoori set.

Plaats de tandoori set in de Kamado. Laat dit ongeveer 10-15 minuten grillen totdat het gaar is.

Ondertussen kan je beginnen met de raita, rasp de komkommer en laat dit in een zeef uitlekken. Hak de munt fijn en voeg deze samen met de komkommer toe aan de yoghurt. Breng het geheel op smaak met zout, peper en komijn.

Haal de tandoori van de grill, wikkel het in folie en laat het 5 minuten rusten.

Serveer de tandoori met de raita. Als bijgerecht kun je kiezen om er flatbread bij te doen.