



LANGOUSTINE

CAJUNBOTER

Ingrediënten:

½ teentje knoflook gepeld
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
50 gr roomboter
1 tl cajunpeper
citroen
12 langoustines

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
rasp

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. Leg vervolgens het rooster erop.

BEREIDING

Begin nu met het maken van cajunboter. Rasp de knoflookteen en voeg deze samen met de cajunpoeder, het gerookte zout en de boter.

Leg de langoustines plat op een snijplank en snijd met een scherp mes in de lengte door de schaal. Let op snijd maar driekwart van de lengte, niet helemaal. Open ze vervolgens in vlinderstijl en druk ze voorzichtig plat met de palm van je hand.

Kruid de langoustines met zout en peper en leg ze gedurende 2 minuten op de Shichirin. Keer ze vervolgens 30 seconden op hun rug voordat je ze op een serveerschaal legt. Voeg de boter toe terwijl ze op hun rug liggen.

Serveer de langoustines met citroen, deze kun je eerst ook nog even op de Shichirin grillen.

Eet smakelijk!