



# LANGOUSTINE

## SPICY LAK | JUS TOMAAT | ORZO

### Ingrediënten:

8 langoustines  
250 gr orzo pasta (of quinoa)  
1 teen knoflook  
1 sjalot  
1 el sambal  
4 rijpe tomaten  
1 el olijfolie  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

### Benodigheden:

Shichirin  
Binchotan  
Yakitori bars  
BBQ spiesen  
blender / staafmixer  
zeef

### 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. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je de Yakitori Bars.

### BEREIDING

Breng een pannetje water met zout aan de kook en voeg de pasta toe. Laat het koken tot de pasta beetgaar is en giet de pasta af. Meng de pasta wanneer het nog warm is met een beetje olijfolie tegen het plakken.

Doe de tomaten, knoflook en een sjalot in een blender met een eetlepel sambal en blend deze tot een gladde saus tot dat de klontjes verdwenen zijn. Giet de saus door een zeef en kruid met zout.

Pel vervolgens de langoustines en spies ze op de BBQ spiesen.

Gril de langoustines boven de hete Binchotan kolen en bestrijk de spiesen met olie van de sambal, draai ze geregeld om totdat de

langoustines beginnen te kleuren.

Meng de pasta met de tomatensaus en verdeel alles over 4 borden.  
Serveer tot slot met de langoustines.