



YAKINIKU®  
ORIGINAL JAPANESE GRILL

# NIGIRI

## BAVETTE | WASABI

### Ingrediënten:

200 gr gekookte sushi rijst  
375 ml koud water  
3 el rijstazijn  
2 tl suiker  
250 gr bavette  
neutrale olie  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt  
EldurApi 20 Black Salt  
wasabi (optioneel naar smaak)  
bieslook

### Benodigheden:

Shichirin  
Binchotan  
steelplan  
tweezer gebogen

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het standaardrooster.

### BEREIDING

Bereid de sushi rijst volgens de verpakking en breng de rijst op smaak met rijstazijn. Verwarm hiervoor de rijstazijn in een steelpan op je fornuis samen met de suiker en het Japanese Smoked Salt op de Shichirin. Roer totdat de suiker en het zout is opgelost. Laat vervolgens de azijn iets afkoelen en meng dan door de rijst.

Maak ondertussen rijstballetjes zo groot als de breedte van het vlees. Doe dit met natte handen, zo blijft de rijst niet aan je vingers plakken.

**Kamado set up:**

Directe hitte

Besmeer nu de bavette met een beetje olie en grill deze kort aan beide kanten op de Shichirin zodat de binnenkant mooi rood blijft. Laat vervolgens ongeveer 10 minuten rusten en snijd de bavette in dunne plakjes.

Smeer ten slotte een beetje wasabi op de nigiri (rijstballetjes) en leg de plakjes bavette er bovenop. Top af met een beetje zwart zout, fijn gesneden bieslook en serveer.