



# OESTERZWAM

## TOAST | SJALOT | PETERSELIE

### **Ingrediënten:**

400 gr oesterzwammen  
4 sneetjes zuurdesembrood of  
een ander kwalitatief brood  
citroensap (naar smaak)  
1 teentje knoflook  
4 sjalotjes  
1 bosje peterselie  
snufje Fleur de Sel  
1 el extra vierge olijfolie

### *Mayonaise*

2 eidooiers  
1 el mosterd  
2 el azijn  
300 ml plantaardige olie  
YAKINIKU Szechuan Pepper  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

### **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 het rooster.

### **BEREIDING**

#### *Mayonaise*

Start met alle ingrediënten samen te voegen in een kom (behalve de olie) en meng het goed door elkaar. Voeg nu al kloppend en straalsgewijs de olie toe tot het dikker wordt. Maak de mayonaise tot slot op smaak met peper en zout.

Wrijf de sneetjes brood in met plantaardige olie en rooster op de grill.

Schil de sjalotten en snijd ze in de lengte in kwartjes. Rooster ze licht op de grill tot ze licht zwart beginnen te worden en ze beetbaar zijn en snijd ze in reepjes.

Trek de oesterzwammen in grove stukken, besprenkel met plant-

**Benodigheden:**

Shichirin

Binchotan

garde

tweezer

aardige olie en een beetje fijngesnipperde knoflook.

Bak ze nu licht aan op de grill boven de hete Binchotan tot ze beginnen te kleuren en gaar zijn. Doe ze in een kom en werk af met olijfolie, Fleur de Sel, gehakte peterselie en citroensap voor de garnering.

**Kamado set up:**

directe hitte

Serveer de paddenstoelen op de toast met enkele toefjes mayonaise en de gegrilde sjalot.