



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

SATÉ DAGING

BY JULIUS JASPERS

Ingredients:

Saté daging

- 1 recept sweet soy
- 2 el ketjap manis (zoet)
- 2 tenen knoflook, gehakt
- 1 cm gember, geraspt
- 1 tl kurkuma
- 1 tl komijn
- 1/2 tl cayennepeper
- 1 tl vissaus
- 750 gr diamanthaas, in blokjes van 2x2 cm

Sweet soy

- 100 gr sjalot
- 4 el rijstolie
- 3 tenen knoflook, gehakt
- 1 bird's eye chili (Thai chili), fijngehakt
- 3 el pinda's , fijngehakt
- 100 ml ketjap manis

VOORBEREIDING

Sweet soy

Begin met het fruiten van de sjalot goudgeel in de olie, voeg knoflook toe, bak dit alles even door en passeer door een zeef. Bewaar de olie voor een andere toepassing (saté daging). Vijzel of maal ui en de knoflook fijn met chili's en pinda's, voeg daarna ketjap en limoensap toe.

Saté daging

Begin met het mengen van de olie van de sweet soy met knoflook, gember, ketjap manis, kurkuma, komijn, cayennepeper en vissaus tot een marinade. Marineer het vlees 6 uur in de marinade in de koeling, laat dit uitlekken en rijg het vlees de spiesjes.

Als het vlees is gemarineerd steek je een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin voor twee derde open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is van 250 °C plaats je het standaardrooster.

limoensap

Supplies:

Shichirin
yakitori bars
vijzel/blender
zeef
BBQ spiesen

Kamado set up:

direct heat

BEREIDING

Als de Shichirin op temperatuur is schroei je het vlees rondom dicht en gaar tot de gewenste cuisson (kern 50 °C voor rosé, wat best mag met diamanthaas). Serveer alles met de sweet soy.

Tip

Leg de houtenspiesjes minimaal 30 minuten in een bakje water met een gewicht op de spiesjes, zo verbranden ze iets minder snel. Je kunt natuurlijk ook rvs spiesjes nemen, dan hoeft je ze niet te laten weken.