



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

SPIEGELEI

GEZOUTEN SPEK | BRIOCHE BROODJE

Ingrediënten:

4 eieren
400 gr gezouten spek (dun
gesneden)
4 brioche broodjes
2 tomaten
ahornsiroop

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
teppanyaki plaat

Kamado set up:

directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en plaats de Teppanyaki plaat. Laat goed op temperatuur komen.

BEREIDING

Snijd de brioche in plakken van ongeveer 1 cm dik en rooster ze op de Teppanyaki plaat.

Bak vervolgens de plakjes spek en de tomaatjes op de plaat tot het spek mooi krokant wordt en het vel van de tomaten begint te scheuren. Bestrijk op het eind het spek met wat ahornsiroop (of honing) en laat nog even karamelliseren.

Bak als laatste de spiegeleieren op de Teppanyaki plaat en dien alles samen op.