



SURF AND TURF

RIBEYE | GARNAAL

Ingrediënten:

200 gr ribeye
2-3 grote garnalen
100 gr roomboter
twee trosjes cherrytomaten
neutrale olie
Eldurapi 14 Classic Meat Herbs
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper

Benodigdheden:

Shichirin
tweezers
aluminiumfolie
diep bord of kom

Kamado set up:

Directe hitte, Teppanyaki plaat

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 standaard rooster.

BEREIDING

Smeer de ribeye in met olie en kruid met zout.

Leg de ribeye op het rooster. Gril de ribeye circa 2-3 minuten per kant. Draai om met behulp van de tweezers. Leg de tomaten ook even op de grill.

Haal de ribeye van de grill en kruid deze met de Meat Herbs en peper. Leg de ribeye in een diep bord of een kom, voeg de boter toe en dek af met aluminiumfolie. Laat dit voor 10 minuten rusten.

Gril de garnalen kort op het rooster, ongeveer 2 minuten per kant.

Haal hierna de steak uit de folie en snijd deze in plakjes, kruid eventueel nog met de vleeskruiden. Haal de garnalen en tomaten van de grill en leg deze bij de ribeye op het bord.

Smakelijk!