



**YAKINIKU**<sup>®</sup>  
ORIGINAL JAPANESE GRILL

# WAGYU CRÈME AARDAPPEL

## Ingrediënten:

400 gr Wagyu  
500 gr kruimelige aardappels  
200 gr volle room  
200 gr roomboter  
YAKINIKU Szechuan Pepper  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

## Benodigheden:

Shichirin  
Binchotan  
garde  
aardappelstamper

## Kamado set up:

directe hitte

## 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

Start met het gaar koken van de aardappelen in gezouten water en giet af.

Zet de pan terug op het vuur en breng de room aan de kook, voeg de boter toe en kruid deze met peper en zout. Laat alles inkoken tot de room begint in te dikken. Ondertussen roer je het goed door. Voeg de aardappelen toe en stamp het geheel tot een gladde puree.

Gril de Wagyu kort boven de hete Binchotan. Snijd het vlees in dunne plakjes en serveer met de aardappelpuree.