



ZOETE KNOFLOOKSPIESEN BY BARBECUEMARQ

Ingrediënten:

800 gram kipfilet
EldurApi Himalaya Salt
Yakiniku Szechuan Peper
Sesamzaadjes

Marinade:

70 ml ketjap manis
2 el tomatenketchup
2 tl geraspte gember
4 tenen knoflook geperst
2 el sweet chilisaus
3 el honing

Benodigdheden:

Ronde Shichirin
Binchotan
8 satéprikkers
Kwastje

Dit recept is in samenwerking met Barbecuemarq

Haal het vlees uit de koeling en verpakking. Dep goed af met keukenpapier en snijd eventueel overtollig vet weg. In verband met een gelijkmatige garing van het vlees is het goed om te checken of het vlees overall even dik is. Snijd het vlees in gelijke blokjes voor een verdeling op 8 spiesjes. Bestrooi met wat peper en zout;

Maak de marinade door de ketjap, ketchup, gember, knoflook, sweet chilisaus en honing samen te voegen in een kom en dit goed door elkaar te mengen;

Voeg vervolgens de marinade samen met het vlees toe in een ziplock zakje, en laat zo veel mogelijk lucht uit het zakje. Leg het zakje nu minstens 1 uur in de koelkast om te marineren;

Leg ondertussen de satéprikkers in water. Dit voorkomt dat deze verbranden op de grill;

Thermometer

Steek de Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Zorg dat de Shichirin een temperatuur van ongeveer 175 °C.

Rijd de blokjes kip aan de spiesjes en grill tot een kerntemperatuur van 75 °C, bestrijk nog een aantal keer met de overgebleven marinade tot er een mooie lak laag op het vlees is ontstaan.

Garneer de spiesjes met sesamzaadjes en eet smakelijk!