



AZIATISCHE SALADE

OCTOPUS | BY RECEPTEN NINJA

Ingrediënten:

Ingrediënten salade

- 350 gr octopus (tentakel)
- 150 gr soba noodles
- ½ komkommer
- 1 wortel
- 15 radijsjes
- 1 bosui, gesneden in ringetjes
- Handjevol sesamzaadjes, gerosterd
- 4 el tonkatsu saus
- 4 el Kewpie mayonaise
- 2 tl wasabi

Ingrediënten Aziatische vinaigrette

- 2 el rijstazijn
- 1,5 tl suiker
- 2 tl sojasaus

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met Recepten Ninja

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 standaardrooster.

BEREIDING

Begin met het koken van de soba noodles tot ze gaar zijn. Laat de noodles afkoelen en leg apart.

Gril de octopus voor ongeveer twee minuten per kant tot deze mooie grill strepen krijgt. Haal de octopus van de grill en leg apart.

Meng voor de Aziatische vinaigrette de rijstazijn, suiker en sojasaus.

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
Teppanyaki plaat
Zeef
BBQ-spatels

Kamado set up:

Directe hitte

Meng voor de wasabi-mayonaise de mayonaise goed door met de wasabi. Voeg naar eigen smaak meer wasabi toe.

Snijd de komkommer, wortels en radijsjes allemaal julienne.

Schep de noodles op de borden en meng met de Aziatische vinaigrette. Leg de wortel, radijs en komkommer hier mooi op. Snijd de octopus in twee stukken en leg deze op elkaar.

Garneer het gerecht met bosui en sesamzaadjes. Maak het af met tonkatsu saus en wasabi-mayonaise. De Aziatische salade met octopus is nu klaar.