



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

AZIATISCHE SPIESEN

BY LA COCINA DEL SUR

Ingrediënten:

± 500 gr varkenskophaas
1 el EldurApi 14 Classic Meat
Herbs
2 el sojasaus
1 el oestersaus
1 el cognac
2 ringen ananas
6 plakken gerookt spek
1 el olijfolie

Benodigdheden:

Shichirin
YAKINIKU BBQ spiesen
Binchotan
kwast

Kamado set up:

Directe hitte

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met La Cocina del Sur

Snijd het varkenskopvlees in blokjes van 3x3 cm. Voeg hierbij de Meat herbs, sojasaus, oestersaus en cognac toe. Laat het vlees vervolgens minstens 2 uur of het liefst een hele nacht marinieren.

Als het vlees is gemarineerd steek je 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

Begin met het snijden van de ananas in ringen en het gerookte spek in grove stukken. Leg dit apart.

Pak vervolgens de BBQ spiesen en dan kun je beginnen met het rijgen van het varkenskopvlees, gerookte spek en ananas.

Voordat je de spiesen op de grill legt smeer je ze eerst in. Dit doe je met een kwast met olijfolie of een andere plantaardige olie. Leg de spiesen op de grill en gril voor ongeveer 10 tot 15 minuten gaar.

Garneer de spiesen daarna met sesamzaadjes en smullen maar!