



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

BEENHAM

BY FLAME ON BBQ

Ingrediënten:

1 stuk beenham (± 650 gram)

Kruidenmix

1 el paprikapoeder

1 tl peper en zout

1 tl five spice kruiden

1 tl knoflook- en uienpoeder

1 el basterdsuiker

Aziatische stijl marinade

2 el chilisaus

2 el ketjap manis

1 el ketchup

1 el honing

Sinaasappelsaus

het sap van 3 sinaasappels (175

tot 200 ml)

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met Flame on BBQ

Kerf de bovenkant van de beenham kruislings in zodat de kruiden er goed in kunnen trekken.

Meng de kruidenmix: paprikapoeder, basterdsuiker, peper, zout, five spice kruiden, knoflook en uienpoeder.

Bestrooi de beenham met de kruidenmix en laat deze ingepakt in keukenfolie, in de koelkast een nacht intrekken.

De volgende dag steek je een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 175 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado, voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats het hiteschild op het laagste niveau en het rooster op het hoogste niveau. Voeg ondertussen appel rookhout toe aan de Kamado, dit gaat je gerecht een lekkere en intense rookmaak geven.

1 el sojasaus
1 el honing
1/2 tl kaneel
3 el allesbinder

Benodigheden:

Kamado
pro set
vlees thermometer
keukenfolie
BBQ Flavour appel rookhout
bakkwast of YAKINIKU sauce
mop

Kamado set up:

indirecte hitte

BEREIDING

Laat de beenham in de Kamado garen tot deze een kerntemperatuur van 60 °C heeft bereikt en haal de beenham vervolgens van de Kamado.

Verwarm in een pannetje de mix van chilisaus, ketjap manis, ketchup en honing en smeer de saus met een kwast overal op de beenham.

Leg hierna de beenham terug op de Kamado en laat het verder garen tot een kerntemperatuur van 65 °C.

Voor de sinaasappelsaus verwarm je het sap van de sinaasappels, sojasaus, honing, kaneel en allesbinder en meng dit tot een gladde saus. Je kunt eventueel de saus door de zeef halen om het vruchtvlees te verwijderen.

Snijd de beenham in plakjes en dien op met de sinaasappelsaus, eet smakelijk!