



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

GEGRILDE FRUITSALADE

Ingrediënten:

1 ananas
100 gr aardbeien
50 gr kokossnippers
2 nectarines
1 limoen
EldurApi Injection dessert mix
kruiden

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
zeef
Yakitori bars
spiesen
kom

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. Plaats de Yakitori bars op de Shichirin.

BEREIDING

Snijd de ananas in de lengte doormidden en hol beide helften uit. De uitgeholde ananas kan je gebruiken als bord voor je salade.

Voeg de kokossnippers toe aan de zeef en rooster ze voor ongeveer 1 minuut. De snippers zijn goed als ze licht verkleurd zijn.

Vervolgens snijd je de nectarines in 4 stukken, je kan de schil er eventueel afhalen mocht je dit lekkerder vinden.

Rijg de nectarines en ananas aan de spiesen en kruid deze met de dessert kruiden.

Plaats de ananas en perzik spiesen op de Yakitori bars. Gril voor ongeveer 3-5 minuten tot de vruchten beginnen te karamelliseren. Als het gekaramelliseerd is mogen ze van de grill.

Snijd ondertussen de aardbeien in stukjes en doe deze in een kom, voeg daarna de ananas en nectarine ook toe. Meng dit allemaal samen met het sap van de limoen.

Serveer de salade in de uitgeholde ananas en maak af met de kokosnippers.