



# GEGRILDE INKTVIS

## CITROENSALSA

### Ingrediënten:

- 4 inktvissen (schoongemaakt)
- 1 citroen
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 15 gr platte peterselie
- 15 gr koriander
- 15 gr bieslook
- 1 el extra vierge olijfolie
- YAKINIKU Japanese smoked salt
- YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper

### Benodigheden:

- Kamado
- BBQ spiesen
- pro set

### Kamado set up:

- Directe hitte

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150°C. Voor dit recept werk je met directe hitte, plaats de pro set en leg op het bovenste level het rooster. Laat de Kamado nu verder opwarmen tot 220°C.

### BEREIDING

Je begint met het schuin insnijden van de inktvis. Vervolgens rijg je het op de spiesen.

Je begint nu met het maken van de citroensalsa. Hak de koriander en peterselie grof en voeg ze samen in een kom. Snijd vervolgens de bieslook, knoflook en sjalot fijn en voeg dit allemaal toe. Rasp de citroen en meng het met de olijfolie bij de salsa.

Grill de inktvis 2-3 minuten op de Kamado.

Breng de inktvis op smaak met wat zout en peper. Werk het gerecht af met de salsa, citroensap en olijfolie.