



GEGRILDE WULKEN

VERSE MAYONAISE | PETERSELIE

Ingrediënten:

400 gr wulken
500 ml EldurApi 43 Fish Bouillon

Peterselie-mayonaise

2 eidooiers
1 el mosterd
2 el witte wijnazijn
300 ml maïsolie
1 bosje peterselie
YAKINIKU Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigdheden:

Shichirin
Binchotan
garde
Yakitori bars
BBQ spiesen

VOORBEREIDING

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 de Yakitori bars.

BEREIDING

Doe voor de verse mayonaise 2 eidooiers in een kom met de mosterd en de azijn en meng goed met een garde, roer nu beetje bij beetje de olie door de dooiers tot je een stevige mayonaise krijgt. Kruid met peper en zout en voeg fijngesneden peterselie toe.

Maak de bouillon klaar. Laat de wulken eerst zorgvuldig spoelen onder stromend water om alle zand en vuil te verwijderen. Doe de wulken in de bouillon en breng alles aan de kook. Als het kookpunt bereikt is, laat je de wulken op een klein vuurtje verder sudderen tot ze gaar zijn (in totaal zo'n 15 à 20 minuten). Laat ze afkoelen in het kookvocht.

Haal de wulken uit de schelp met een tweezer en spies ze per

tweezer

3 stuks met 2 spiesjes. Gril ze boven de hete Binchotan tot ze beginnen te kleuren.

Kamado set up:
directe hitte

Serveer de wulken met de peterselie-mayonaise.