



KREEFT | TOMAAT

Ingrediënten:

2 kreeften
150 gr tomaten
150 gr boter
4 teentjes knoflook
bosje tijm
YAKINIKU JAPANESE SZECHUAN
PEPPER
YAKINIKU JAPANESE SMOKED
SALT

Benodigdheden:

Kamado
rooster
halve maan drip pan
Bak mat
woodchipper
BBQ Flavour kersen rookhout
knoflookpers

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 180 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je het rooster in de Kamado. Plaats het rooster op het hoogste level. Voor dit recept werk je met directe hitte.

BEREIDING

Hak de teentjes knoflook fijn, of pers deze uit met een knoflookpers. Smelt 100 gr boter in een pan en voeg hier de geperste knoflook aan toe. Roer dit door en voeg naar smaak peper en eventueel zout toe. Laat dit mengsel even apart staan.

Snijd de tomaten in vieren en leg deze in de drip pan, voeg takjes tijm en peper toe. Om je drip pan te beschermen kan je hier een bakmat in leggen.

Voeg met de woodchipper rookhout toe aan je Kamado, laat dit 5 minuten branden met de deksel dicht. Door gebruik te maken van rookhout voeg je een intense smaak toe aan je tomaten.

goed scherp mes

Kamado set up:

Directe hitte, Teppanyaki plaat

Plaats vervolgens de drip pan met tomaten op het rooster. Laat de tomaten voor ongeveer 10 - 15 minuten grillen in de drip pan.

Maak ondertussen de kreeften schoon, verwijder de scharen en snijd de kreeften in de lengte doormidden. Nadat je de tomaten van de Kamado heb gehaald leg je de kreeften en scharen op het rooster voor een korte 5 - 10 minuten. Houdt de kreeften goed in de gaten, je wilt niet dat ze taai worden. Kreeften die groter zijn hebben meer tijd nodig dan kleine kreeften.

Ondertussen kan je de tomaten fijn snijden/pureren tot een salsa.

Haal de kreeften van de Kamado en vul ze daarna met het tomatenmengsel. Vervolgens snijd je de overige 50 gr boter op kleine stukjes en deze voeg je toe aan de kreeft. Het lekkerst is als je de boter tussen het vlees en de schaal van de kreeft plaatst.

Leg de kreeften nog even kort terug op het rooster voor ongeveer 5 minuten.

De kreeften zijn klaar als het vlees mooi wit is en een lichte glans heeft. Leg de kreeften op een bord en garneer met de botersaus.