



ZALM | TERIYAKI

Ingrediënten:

- 4 stukken zalm (+/- 180 gr per persoon)
- 100 gr sugar snaps
- 100 gr bimi of broccoli
- 50 gr taugé
- 200 gr eiermie
- 1 tl sesamzaadjes

Teriyaki saus

- 3 el sojasaus
- 3 el mirin
- 3 el sake
- 1 el bruine suiker

Benodigdheden:

- Shichirin
- Binchotan
- Yakitori bars

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 het standaard rooster.

BEREIDING

Meng de sojasaus, mirin, sake en suiker in een grote kom en roer goed door. Verwarm deze mix in een pannetje op het Shichirin rooster zodat de suiker oplost. Check na twee minuten of de saus de gewenste smaak en dikte heeft.

Verwijder nu het standaard rooster en leg de Yakitori bars op de Shichirin. Doe de spiesen door de stukken zalm en lak de zalm met een kwast en de Teriyaki saus. Gril vervolgens de zalm 2 minuten per kant. Bereid ondertussen de mie volgens de verpakking.

Halveer de sugar snaps, wok vervolgens de groentes met behulp

BBQ spiesen
zeef
steelpan (vuur bestendig)
kwast

Kamado set up:

Directe hitte

van de zeef boven de Shichirin.

Serveer ten slotte de zalm op de noedels met de groenten en maak af met wat extra Teriyaki saus en sesamzaadjes.