



GEROOKTE STEAK TARTAAR

Ingrediënten:

300 gr bavette
5 gr peterselie
5 gr koriander
1 el kappertjes
½ rode ui
½ rode peper
1 tl Dijon mosterd
2 tl Ras el hanout
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
2 zachtgekookte eieren

Benodigheden:

Kamado
BBQ Flavour rookhout acacia
woodchipper
pro set

VOORBEREIDING

Zout de bavette een dag van tevoren. Dit doe je zodat hij de rookaroma's beter kan opnemen.

Als het vlees een nacht in de koelkast heeft gestaan. Steek je de volgende dag een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 80°C. Voor dit recept werk je met directe hitte, plaats de pro set en leg op het bovenste level het rooster.

BEREIDING

Begin met snijden van de bavette in dunne plakjes. Spoel het vlees hierna af en droog het goed af met keukenpapier.

Voeg het rookhout toe met de woodchipper. Rook het vlees gedurende 8-10 minuten op directe hitte.

Hak vervolgens de bavette fijn. Hierna hak je de verse kruiden, kappertjes, rode peper en ui fijn en voeg je dit toe aan het

bakring

gehakt. Roer dit geheel samen en voeg de mosterd en Ras el hanout toe en meng dit goed samen.

Kamado set up:

Directe hitte

Bereid de steak tartaar met behulp van de bakring en werk alles af met het in tweeën gesneden zachtgekookte ei.