



YAKATORI WAGYUBAVETTE MET GROENE ASPERGES & SHITAKE

INGREDIËNTEN (2 PERSONEN)

- 1 kg wagyubavette
- 60 g rietsuiker
- 80 g sojasaus
- 2 eetlepels sake
- 1 theelepel geraspte gember
- 2 teentjes look
- 2 eetlepels sesamzaadjes
- 2 eetlepels koolzaadolie
- 2 stengels pijpajuin
- 6 groene asperges
- 8 mooie grote verse shitake

BEREIDING

- Week de bamboespiesjes een paar uur in water zodat deze niet verbranden bij het grillen.
- Combineer suiker, sojasaus, sake, gember, knoflook, sesamzaadjes, olie en groene pijpajuin in een hersluitbare bewaarzak of een container met deksel.
- Snij de stukjes vlees in dunne plakjes van ongeveer 2 x 5 cm.
- Snij de groene asperges in stukken van ongeveer 4 cm.
- Snij de shitake in mooie plakken van 2 cm breed.
- Marineer het gesneden rundvlees met marinade in de hersluitbare bewaarzak in de koelkast. Marineer minimum 2u in de koelkast maar niet meer dan 4u gezien de kracht van de sojasaus in de marinade.
- Haal de spiesjes uit het water en prik de verschillende stukjes vlees en groenten op de bamboestokjes.
- Bewaar de marinade om het vlees te bevochtigen op de grill.
- Grill de spiesjes op de Robatta gril, gedurende 1 min. aan elke kant.
- Besprenkel bij het draaien de spiesjes aan elke zijde.