



## GUYTAN, BBQ WAGYUTONG

### INGREDIËNTEN

- 150 g Wagyurundstong
- 1 eetlepel yuzu kosho (Japanse citrus-chillipasta)
- 1 eetlepel soyasaus
- 1 eetlepel sake
- ½ eetlepel geroosterde sesamololie
- ½ eetlepel yuzusap of limoensap
- ½ gesnipperde pijpajuin

### Kruiding

- Togaraschi chilli
- Geroosterde witte & zwarte sesamzaadjes

### BEREIDING

- Combineer al de ingrediënten (excl. de Wagyutong) in een kom en mix alles mooi samen met een handmixer.
- Verdeel de saus nadien in een platte schaal.
- Verwijder de buitenste zwarte laag van de tong alsook de buitenste vliezen en vet.
- Plaats de tong een uurtje in de vriezer tot dat deze ½ bevroren is.
- Snij nadien op een snijmachine flinterdunne plakjes van de tong.
- Verdeel de gesneden rundstong over de platte schaal en besprenkel met de saus.
- Laat alles max 30 min marinieren. Let op: zeker niet langer, anders heeft de tong een te gezouten smaak.
- Plaats de gemarineerde tong op de Robatta grill gedurende 1 à 2 min aan elke zijde.
- Serveer onmiddellijk met een beetje saus aan de zijkant, en werk af met togarashi en de geroosterde sesamzaadjes.