



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

GEROOKTE COQUILLE SPINAZIE

INGREDIËNTEN:

12 coquilles
400 gram spinazie
roma tomaatjes
halve citroen
YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked-Salt

BENODIGDHEDEN:

BBQ
rookplank beuken
gietijzeren pan
vergiet

SET UP:

indirecte hitte

Begin met het één uur lang weken van de rookplank in water (of water en wijn 50/50). Steek de BBQ aan en ga hierbij voor indirecte hitte met een temperatuur van 220°C.

Zet een gietijzeren pan met spinazie op het vuur en laat deze slinken. Schep de spinazie vervolgens over in een vergiet en laat de spinazie uitlekken.

Leg nadien de geslonken spinazie, coquilles en roma tomaatjes op de rookplank. Grill alle ingrediënten 8 minuten lang op 220°C en grill de coquilles aansluitend heel kort af.

Knijs ten slotte de citroen uit over de coquilles en bestrooi met Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper.