



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

LANGOUSTINES KNOFLOOK & CHILI

INGREDIËNTEN:

12 langoustines
2 geraspte citroenen
1 teentje knoflook
50 gram chilivlokken
gehakte platte peterselie
YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked-Salt

BENODIGDHEDEN:

BBQ
rookplank beuken

SET UP:

directe hitte

Begin met het één uur lang weken van de rookplank in water (of water en wijn 50/50). Snijd vervolgens de langoustines met een scherp mes doormidden.

Leg de chilivlokken, citroenrasp, knoflook en peterselie op de plank. Houd een beetje over voor de garnering. Leg dan ook de langoustines met de vleeskant naar beneden op de rookplank en bestrooi deze met Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper.

Grill de langoustines ten slotte 5 minuten lang met directe hitte op 180°C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN