YAKINIKU
ORIGINAL JAPANESE GRILL

OP DE WEBSITE WWW.YAKINIKUGRILL.COM
VINDT U NÓG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN.

BIEFSTUK MET VLEESKRUIDEN

Voor 3-4 personen

INGREDIËNTEN:
- Biefstuk (180 gram p.p.)
- 4 grote pof aardappelen
- Frisse salade
- Rodewijnvat snippers van EldurApi
- 150 gr zachte boter
- Groentenkruiden van EldurApi
- Teentje knoflook
- Verse tuinkruiden

YAKINIKU SETUP:
- Gietijzeren rooster
- Woodchipper

BEREIDING
Wikkel de gewassen aardappelen in de aluminium folie, leg deze op de BBQ, 200 gr 1 uur.

Ondertussen kunnen we de biefstuk invrijven met vlees marinade en kruiden met vleeskruiden, dit aan beide zijden. Meng de zachte boter met groentenkruiden, verse tuinkruiden en een teentje knoflook.

Gril de biefstuk op het gietijzer rooster, voeg wat rodewijnvat snipper toe via de woodchipper. Gril de biefstukken aan beide zijden een 5-tal minuten. Maak de jonge sla aan met olijfolie en groentenkruiden.

TIP!
Maak meer kruidenboter dan je nodig hebt en bewaar deze in de vriezer.