



# AARDBEIEN EN RABARBER VAN DE KAMADO

## **Ingrediënten:**

500 g aardbeien  
300 g rabarber  
100 g marshmallows  
3 el lemon curd

## **Benodigheden:**

Kamado  
hitteschild  
pro set  
kom  
gietijzeren pan of schaal  
houten snijplank

## **Kamado set up:**

indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Plaats het hitteschild op de Kamado en leg het standaard rooster erin. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 220°C.

Maak de aardbeien schoon: verwijder de kroontjes en snijd door de helft. Snijd ringetjes van de rabarber. Doe de rabarber in de gietijzeren pan met 2 eetlepels water. Zet in de Kamado voor 10 minuten. Voeg na 10 minuten de aardbeien toe, verdeel de lemon curd erover en laat nog eens 15 minuten staan.

Snijd de marshmallows eventueel door de helft en verdeel over het fruit. Pof voor zo'n 5 minuten tot de marshmallows smelten en aan de bovenkant karamelliseren.

Dit recept is voor 3-4 personen. Je kunt dit recept ook maken in de keuken. Gebruik hiervoor een oven en een koekenpan.