



GEGRILDE POMPOEN VARKENSHAASSPIESJES

Ingrediënten:

- 1 middelgrote pompoen
- Handjevol pijnboompitten
- Handjevol pompoenpitten
- 2 varkenshaasjes (± 800 gr)
 - Dunne plakjes spek
 - ½ kopje mayonaise
 - ½ kopje yoghurt
- Rasp van 1 limoen
- Een paar draadjes saffraan
- Olijfolie
- Erwten scheuten (voor garnering)
 - EldurApi Nori kruiden
 - EldurApi BBQ kruiden
 - EldurApi Chicken rub
 - EldurApi Hummus mix
 - EldurApi Sarada mix

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen.

Meng in een kom de mayonaise, yoghurt, Nori kruiden, rasp van een limoen en enkele draadjes saffraan samen tot dit een mooie frisse saus vormt.

Start met het bereiden van de pompoen. Schil deze en snijd in parten. Kruid de pompoen parten met de Hummus mix en Sarada mix van EldurApi.

Grill vervolgens de pompoen op de Shichirin totdat deze gaar zijn. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Wanneer de pompoen gaar is haal je deze van de Shichirin en snijd je deze in kleinere stukken.

Rooster vervolgens de pijnboompitten en pompoenpitten in een droge pan. Wanneer deze een licht aroma ontwikkelen kun je ze

Benodigheden:

Shichirin
BBQ spiesen
Pan
Tweezer recht
Tweezer gebogen

uit de pan halen en kruiden met de EldurApi Chicken herbs voor extra smaak.

Om de varkenshaasjes voor te bereiden wikkel je elke varkenshaas om met dune plakjes spek en kruid je deze met de BBQ kruiden.

Kamado set up:

directe hitte

Grill vervolgens de varkenshaasjes op de Shichirin tot deze gaar zijn. Snijd de varkenshaas daarna in plakken en rijg ze aan spiesen.

Nu kun je je bord opmaken. Plaats eerst de stukjes pompoen op het bord en strooi de geroosterde pittenmix hieroverheen. Druppel de Nori-limoensaus hier overheen en leg de gegrilde varkenshaasspiesjes er bovenop.

Besprenkel als laatst het geheel met wat olijfolie en garneer met erwten scheuten voor een frisse touch.