



LASAGNE

GEROOKTE ZALM

Ingrediënten:

1 courgette (in plakjes)
150 gram gerookte zalm
geraspte parmezaanse kaas
eetlepel kappertjes
1 punt paprika
optioneel: vuurkruiden - EldurApi
Aziatische kruiden - Eldurapi*
niet meer leverbaar

Benodigheden:

kolenvuur van ca. 180°C
grill rooster
woodchipper
hitte bestendige schaal

Kamado set up:

directe hitte

Dit gerecht is in samenwerking met Peter de Clercq - Grill x Restaurant Elckerlijc

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm de Kamado tot 180 °C. Plaats de pro set en leg op het bovenste level een rooster.

Rooster een punt paprika op hoog vuur tot hij zwart is. Nadat de paprika zwart is laat je hem afkoelen in een gesloten zakje.

Haal vervolgens het (zwarte) vel van de paprika.

Nu kun je de lasagne opbouwen in een hitte bestendige schaal. Wissel de plakjes courgette met de zalm en punt paprika af, zodat je mooie laagjes krijgt. Voeg tussen de lagen Aziatische kruiden van Eldurapi , kappertjes en parmezaanse kaas toe.

Voeg op de bovenste laag wat soja saus, olijfolie en flink wat geraspte kaas toe.

Zet de lasagne 20/30 minuten in de grill op ca. 180°C.

Tip: Geef extra smaak door wat vuurkruiden via de woodchipper toe te voegen.