



# PASTINAAK

## GEGAARD OP HOOI

**Ingrediënten:**

2 stuks pastinaak  
EldurApi Sumac mix

**Benodigheden:**

Kamado  
Marabu houtskool  
Pro set  
Pizzamond (optioneel)  
Dutch oven of diepe gietijzeren  
pan met deksel  
Brander  
Hooi

**Kamado set up:**

Indirecte hitte

Breng een Kamado met middelgrote hoeveelheid kolen tot 180 °C en plaats op het onderste level het hittedeksel en daarboven het standardrooster. Je kan eventueel ook de pizzamond plaatsen om de pan makkelijk in en uit de Kamado te halen zonder te veel warmte te verliezen.

Spoel de pastinaken goed af zodat al het zand verwijderd is. Leg op de bodem van een gietijzeren pan/Dutch oven met deksel een laag hooi en leg de pastinaken er op.

Zet de deksel op de pan en plaats deze in de Kamado. Je kan deze bereiding ook doen met een Dutch oven, schep dan gloeiende kolen op het gietijzeren deksel, de bereidingstijd zal hierdoor korter worden.

Sluit de Kamado en controleer na een half uurtje de pastinaak door met een prikker te voelen of ze binnenin zacht zijn. Als de pastinaak nog niet helemaal zacht is zet je de pan nog enkele minuten terug. De gaar tijd hangt af van de dikte van de pastinaken.

Haal wanneer de pastinaken gaar zijn het deksel van de pan. Steek met een brander het hooi in brand en plaats het deksel terug. Laat enkele minuten roken voordat je de pastinaken uit de pan haalt.

Kruid de pastinaken vervolgens met de sumac mix. De pastinaken kun je nu eventueel in stukken snijden en nog even aangrillen, of je kunt ze ook schillen en pureren. Voeg bij de puree nog een goede klont boter en bestrooi met peper en zout.

Tip: Dit gerecht is geweldig te combineren met de Viognier 2022 – Jeanne Gaillard wijn van HermanWines. Deze wijn is een volle, rijpe Viognier van Jeanne Gaillard uit de Rhône. Het romige karakter tezamen met het rijpe fruit combineert mooi met het zoetige van de pastinaak en het hooi waarin deze is gegaard. Het rijpe fruit, de florale aroma's en subtiele zuren in de afdrank pakken de sumac mooi op. Zeker een aanrader voor de feestdagen!