



SANDWICH

BRIE | PROSCIUTTO

Ingrediënten:

1 ciabatta
1 punt brie
4 plakken prosciutto
40 gram notenmix
Scheut maple syrup
Takje tijm
EldurApi Fire Herbs

Benodigheden:

Kamado
gietijzeren rooster
woodchipper

Kamado set up:

directe hitte

Snijd je broodje doormidden en grill deze kort met wat olijfolie op de Teppanyaki plaat totdat er een goudbruine korst op het broodje zit.

Haal vervolgens het broodje van de Kamado en leg 4 plakken ham op de plaat, bak deze tot ze bruin en knapperig zijn en verwijder deze ook van de Kamado.

Snijd de brie in plakken van ongeveer 1 cm dik en bedek het broodje hiermee. Leg vervolgens ook de ham, noten en tijm op het broodje. Dit kan in zijn geheel nog voor een aantal minuten op de Kamado tot de kaas lichtjes gaat smelten.

Haal de broodjes van de Kamado en top af met wat honing of maple syrup.

Eet smakelijk

Tip: Voeg extra smaak toe door de EldurApi Fire Herbs met behulp van de Wood chipper toe te voegen aan de kolen.