



SPITSKOOLBURGER

MISO | HAZELNOTEN

Ingrediënten:

1 spitskool
1 el miso
100 gr hazelnoten
1 gesneden lente ui
2 trosjes tomaat
EldurApi asian herbs
EldurApi vegetable herbs
EldurApi fire herbs

Benodigheden:

Pro set
Woodchipper

Kamado set up:

directe hitte

Breng een Kamado met middelgrote hoeveelheid kolen tot 180 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats de pro set en leg op het onderste level een half rooster en op het bovenste level ook een half rooster aan de andere kant.

Snijd de spitskool in dikke plakken en besprenkel eerst met wat olijfolie, smeer 1 kant in met miso en bestrooi met Aziatische kruiden.

Plaats de spitskool op het rooster op het onderste level. Laat nu de spitskool dichtschroeien, de spitskool mag aan de zijkanten een mooie donkere kleur krijgen. Dit duurt ongeveer 15 minuten.

Voeg tijdens de bereiding ook wat vuurkruiden toe.

Snijd ondertussen de lente ui in dunne ringen en hak de hazelnoten fijn, deze gebruik je als garnering aan het einde van de bereiding.

Na 15 minuten kun je de spitskool op het bovenste level leggen. Leg ook de tomaatjes, besprenkelt met olijfolie en groentekruiden, op het bovenste level.

Laat dit nog 5 minuten garen, en haal dan de spitskool en tomaatjes van de Kamado.

Garneer met de lente ui en hazelnoten.