



## WITLOF GESTOOFD

**Ingrediënten:**

- 4 witlof stronkjes
- 1 citroen
- 1 eetlepel miso
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 kaneelstokje
- 1 ster anijs
- 1 pompoen
- 2 eetlepel ponzu
- Aziatische kruiden - EldurApi
- groeten kruiden - EldurApi
- vuurkruiden - EldurApi
- 1 rijpe avocado
- ½ rode ui
- ½ rode peper zonder zaadlijn

**Benodigdheden:**

- rooster en matig vuur 160-180°C
- pro set

Snij de witlof in de lengte door. Plaats deze in een gietijzeren pan, voeg de bruine suiker, citroen, miso, kaneelstokje en anijs toe. Breng op smaak met Aziatische kruiden. Zet de pan met deksel op de Yakiniku met een gematigd vuur, 180°C. Stoof het geheel tot gaar. Controleer regelmatig zodat de suiker niet aanbrand. Leg de pompoen rechtstreeks in de kolen, draai deze regelmatig voor een mooie egale garing. Voeg wat vuurkruiden toe voor extra smaak. Controleer de gaarheid met een saté prikker. Pel de pompoen, haal de zaadlijn eruit en prak het geheel zonder schil en zaadlijn. Voeg Aziatische kruiden en ponzu toe naar smaak. Vul de pompoen met een guacamole.

**Guacamole:**

Prak de avocado met een fork fijn, voeg de fijn gesneden rode peper en rode ui toe. Top af met groeten kruiden van EldurApi. Voeg 2 eetlepels olijfolie en sap van een halve citroen toe. Breng de gerechten samen op een warm bord en smullen maar.

**Kamado set up:**  
directe hitte

Tip  
Voeg wat gekarameliseerde noten toe aan de pompoen voor een extra dimensie.