



GRIEKSE TOMATENSALADE

Ingrediënten:

trostomaten
1 rode ui
1 blok feta
bosje oregano
olijfolie
3 el rode wijnzijn
EldurApi Vegetable herbs
½ (oudbakken) stokbrood
2 teentjes knoflook
YAKINIKU Japanese Szechuan-
Pepper

Benodigheden:

Kamado
pro set
teppanyaki plaat
kom

Steek de houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Plaats de teppanyaki plaat op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 180 °C.

Snijd ondertussen de ui in vieren (laat de schil aan de ui). Smeer daarna de trostomaten in met een beetje olijfolie en plaats deze samen met de ui op de teppanyaki plaat. Laat ongeveer 30 minuten roosteren.

Ondertussen snijd je het stokbrood open. Pers een teentje knoflook en wrijf de teentjes knoflook over de buitenkant van het brood. Voeg hierna wat olijfolie toe en leg het brood op de teppanyakiplaat voor een paar minuten. Haal de uien van de plaat zodra deze beginnen te karameliseren. Haal de schil eraf en snijd de uien in stukken.

Smeer vervolgens de feta in met olijfolie en voeg de feta toe aan

Kamado set up:

directe hitte

de teppanyakiplaat, rooster nog 5-10 minuten.

Haal de tomaten van de plaat en plaats deze in je serveerschaal. Doordat de tomaten zijn gepoft, is het snijden hiervan niet nodig. De tomaten zijn zacht genoeg om direct in de salade te verwerken. Haal de feta ook van de plaat en verkruimel dit over de tomaten. Voeg de ui toe en garnaaer met Japanese Szechuan Pepper, Vegetable herbs, oregano en een beetje rode wijnazijn.

Snijd het brood in stukjes, voeg toe aan de salade en serveer.

WIST JE DAT?

Teppanyaki een stijl is van de Japanse keuken en is afgeleid van de woorden 'teppan' (ijzeren plaat) en 'yaki' (gegrild, gekookt of in de pan gebakken). Het betekent dus letterlijk "grillen op een ijzeren plaat". De gerechten die op een ijzeren plaat worden bereid zijn onder meer vlees, zeevruchten en noedels.