



GEITENKAAS SALADE

GEROOKT

Ingrediënten:

300 gr zachte geitenkaas
150 gr ricotta
200 gr room
20 gr ingemaakte sjalot
500 gr gemengde tomaten
olijfolie
citroen
handje waterkers
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan-
Pepper

Benodigdheden:

Spuitzakken
BBQ Flavour rookhout
EldurApi Fire herbs
Woodchipper
Standaardrooster

Steek de houtskool aan en verhit de YAKINIKU® tot een temperatuur van 60°C en plaats het extra verhoogde rooster op het standaardrooster. Voeg het rookhout en de Fire herbs toe met behulp van de woodchipper. Plaats nu de geitenkaas op een bord op het extra verhoogde rooster en rook gedurende een uur.

Snijd ondertussen de tomaten in verschillende vormen en maken en maak de dressing. Meng de olijfolie met wat citroenrasp, -sap, Japanese Szechuan Pepper en Japanese Smoked Salt. Meng nadien de tomaten in de verkregen dressing.

Mix de gerookte geitenkaas met ricotta en room tot er geen klontjes meer over zijn en doe het mengsel vervolgens in een spuitzak. Leg ten slotte de tomaten op een bord, voeg wat sjalotjes, waterkers en de gerookte geitenkaascrème toe.

Garneer met Japanese Szechuan Pepper en serveer.

Extra verhoogd rooster
Houten snijplank

Kamado set up:
Directe hitte

WIST JE DAT?

Geitenkaas een brede term is voor alle kazen gemaakt van geitenmelk; vergeleken met standaardkaas, meestal gemaakt van koemelk, is geitenkaas zachter en pittiger. Zorg ervoor dat je een zachte geitenkaas neemt, want dan wordt het een crème.