



BEANS

SMOKY BAKED

Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 puntpaprika
- knoflook
- 100 gr cherrytomaatjes
- 1 ½ el Eldurapi BBQ Herbs
- YAKINIKU Japanese Smoked Salt
- YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper
- 1 el olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- 680 gr passata
- 2 tl worcestershire saus
- 2 tl bruine suiker
- 2 blikken van 400 gr cannellini bonen, uitgelekt
- 1 wit zuurdesembrood

Benodigheden:

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Plaats hierna twee halve maan hitteschilden onderin en leg het standaardrooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200 °C.

Begin met het pletten van de knoflook, laat het velletje erom zitten. Pel en snijd de ui nu in vieren en de puntpaprika in grove stukken.

Stop vervolgens alle ingrediënten samen met de cherrytomaatjes in een gietijzeren pan. Maak af met een scheutje olijfolie, BBQ Herbs, Japanese Szechuan Pepper en Japanese Smoked Salt. Meng goed door elkaar en leg op het standaardrooster. Grill 45 minuten met indirecte hitte. V

erwijder vervolgens eerst de velletjes van de knoflook en voeg nadien de tomatenpuree, passata, bruine suiker en worcestershiresaus toe samen met de cannellini bonen. Meng goed door

BBQ Flavour rookhout abrikoos
woodchipper
pro set
houten snijplank
gietijzeren pan

Kamado set up:
indirecte hitte

elkaar. Plaats de gietijzeren pan terug in de Kamado voor ongeveer 25-30 minuten, tot ze ingedikt en gloeiend heet zijn. Voeg af en toe met het behulp van de woodchipper wat rookhout toe.

Snijd het brood en besmeer met een scheutje olijfolie. Leg nu ook het brood op het rooster en rooster het brood ongeveer 5 minuten.

Beleg nadien het brood met de bonen en garneer met Japanse Szechuan Pepper en peterselie.