



# GEBLAKERDE PREI

## CAVEMAN-STYLE

### Ingrediënten:

3 jonge preien  
2 tl mosterd  
1 el rode wijnazijn  
75 ml extra vierge olijfolie  
1 el kappertjes  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt  
YAKINIKU Japanese Szechuan  
Pepper

### Benodigdheden:

Kamado  
kom  
garde  
houten snijplank

### Kamado set up:

Caveman-Style

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150°C. In dit recept zullen we de Caveman-style techniek toepassen, waarbij we het voedsel direct op de kolen grillen. Hierbij heb je geen rooster nodig, het grillen gebeurt rechtstreeks op de kolen.

### BEREIDING

Leg de prei direct op de kolen gedurende 5-7 minuten. Draai de prei om, laat nog 5 minuten grillen.

Ondertussen maak je de vinaigrette, doe de mosterd, azijn en een beetje peper in een kom. Voeg dan druppelsgewijs de olijfolie toe terwijl je klopt met een garde tot een mooie dressing.

Haal de prei uit de Kamado. Laat een paar minuten afkoelen. Verwijder de buitenste, verkoolde bladeren en maak de prei verder schoon indien nodig.