



GEROOSTERDE RADIJSJES

Ingrediënten:

1 bosje radijsen
1 el olijfolie
1 sinaasappel
2 tl Ras el Hanout
50 gr Serrano ham
YAKINIKU Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigheden:

Kamado
pro set
groentepan
kom

Kamado set up:

Directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats de pro set in de Kamado en leg het rooster onderin. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200°C.

BEREIDING

Maak de radijsjes eerst goed schoon. Voeg een scheutje olie toe aan de radijsjes en bestrooi met de Ras el Hanout. Voeg de radijsjes toe aan de groentepan. Vervolgens plaats je de groentepan op het rooster en grill voor circa 10-15 minuten.

Ondertussen snijd je de schil van de sinaasappel eraf en snijd in partjes. Zorg dat je tussen de vliesjes snijd dan krijg je mooiere stukjes. Je wilt alleen het vruchtvlies van de sinaasappel hebben. Bewaar nog een stukje van de sinaasappel en leg apart.

Zodra de radijsjes zacht en geblakerd zijn, mogen ze uit de Kamado. Voeg ze toe aan een kom en knijp hierboven een deel van

de sinaasappel uit. Maak het geheel af met sinaasappelpartjes en Serrano ham, en breng het op smaak met zout en peper.

Tip

Bewaar het groene gedeelte van een radijs en maak hier een radijspesto van! Je mengt de bladeren met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, olijfolie, knoflook en een snufje zout in een keukenmachine of een vijzel. Als alles goed fijn is gemaakt heb je een zelfgemaakte radijspesto.