



YAKINIKU®  
ORIGINAL JAPANESE GRILL

# HOKKAIDO POMPOEN

## CAVEMAN - STYLE

### Ingrediënten:

1 Hokkaido pompoen  
2 lamsworstjes  
2 little gems  
50 gr pistachenoten  
4 el hangop  
EldurApi Sarada kruiden  
olijfolie  
chips  
tijm

### Benodigdheden:

Kamado  
pro set  
hakmes  
houten snijplank  
BBQ handschoenen

### 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. Je kan beginnen met grillen als de kolen grijs van kleur zijn en beginnen te gloeien.

### BEREIDING

Maak een kuil, die groot genoeg is voor je pompoen, in de kolen. Leg de pompoen in de kolen voor ongeveer 1 uur. Na een halfuur draai je de pompoen om in de kolen, de schil van de pompoen wordt zwart dit is normaal.

Terwijl de pompoen is gedraaid snij je de little gem, in de lengte, in twee delen en besprenkel je beide helften met olijfolie en de kruiden. Snij de tijm fijn en verdeel dit over de little gem. Als je geen gepelde pistachenoten hebt, pel deze dan. Hak daarna de pistachenoten in stukjes.

**Kamado set up:**  
Caveman style

Haal na één uur de pompoen uit de Kamado en leg deze op een hittebestendige plank of schaal zodat hij wat kan afkoelen. Hierna leg je de worstjes op het rooster. Zodra je de worstjes gaat omdraaien leg je de little gem erbij. Als de worstjes gaar zijn haal je deze samen met de little gem van de Kamado.

Terwijl de worstjes op de Kamado liggen snij je de pompoen in twee helften. Scheidt de pitten van het vruchtvlees en verdeel het vruchtvlees over twee borden. Kruid het vruchtvlees ook met de EldurApi kruiden. Voeg de hangop en pistachenoten toe. Verdeel de little gem en de worstjes over de borden en maak af met wat chips en eventueel nog wat pistachenoten.

Eet smakelijk!