



PARELHOEN

SAVOOIE PAKKETJE | VEENBESSEN

Ingrediënten:

parelhoen, 2 stuks (4 filets)
100 gr spekblokjes, uitgebakken
1 pot veenbessen compote
1 savooiekool
1 pot bechamelsaus
EldurApi Nori Mix
EldurApi kipkruiden
BBQ Flavour rookhout appel

Benodigheden:

Shichirin
woodchipper
pro set

Kamado set up:

Indirecte hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 200 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats het hiteschild op het onderste level en het rooster op het bovenste level.

BEREIDING

Snijd de poten van de parelhoen, deze kun je eventueel in een dutch oven garen zoals een stoompan Bestrooi de parelhoen met wat kipkruiden. Leg de parelhoen op de Kamado, tot een kerntemperatuur van 63°C.

Neem de buitenste bladeren van de kool en kook deze tot ze gaar zijn. Snijd het overige deel fijn en kook deze ook gaar. Voeg de bechamelsaus en spekblokjes toe, maak de smaak af met de Nori Mix.

Rol de savooiekool mengeling in een blad en steek er een prikker in. Leg de rolletjes naast de parelhoen op de Kamado.

Als de parelhoen klaar is, snijd je de filets van het karkas en deel deze op in stukken. Maak de veenbessen warm en dresseer het geheel op een warm bord.

Tip

Maak de veenbessen compote zelf met verse veenbessen, sinaasappel, suiker en anijs.