



## ZWEZERIK “CAESAR STYLE”

### **Ingrediënten:**

- 1 hartzwezerik (als je deze niet vindt kan je ook kippendij gebruiken)
- 500 ml EldurApi 41 Chicken Bouillon
- 3 kropjes sucrine-sla of little gem sla
- 1 handje platte peterselie
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 1 blikje ansjovis op olie

### *Caesar-dressing*

- 2 eieren
- 2 el mosterd
- 500 ml sojaolie
- 10 ansjovisfilets, in olie
- 1 teentje knoflook
- 1 tl worcestersaus

### **VOORBEREIDING**

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het rooster.

### **BEREIDING**

Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg de zwezeriken toe. Laat tegen het kookpunt zachtjes pruttelen tot de zwezeriken gaar zijn (ongeveer 20 minuten) en haal de zwezeriken dan uit de bouillon en laat het kort afkoelen in ijswater.

Ondertussen maak je de dressing. Je begint met het mengen alle ingrediënten, behalve de olie, in een maatbeker en meng tot het glad is met een staafmixer. Voeg nu beetje bij beetje de olie toe terwijl je de staafmixer aan laat en zachtjes van boven naar beneden beweegt om een goed gemixt homogeen mengsel te krijgen.

Verwijder nu het vlies van de zwezeriken en snijd ze in plakken van ongeveer 1,5 cm dik.

enkele druppeltjes tabasco  
2 el citroensap

**Benodigheden:**

Shichirin  
Binchotan  
garde  
rasp  
kom

**Kamado set up:**

directe hitte

Rooster de zwezeriken boven de Shichirin tot ze mooi beginnen te kleuren. Ondertussen snijd je de platte peterselie fijn.

Meng in een kom de blaadjes van de sla, gehakte platte peterselie en stukken zwezerik met de dressing en meng goed.

Serveer in een bord en werk af met de resterende ansjovis en geschaafde Parmezaanse kaas.