



GEGRILDE POMPOEN

BURRATA | PESTO

Ingrediënten:

½ flespompoen
bosje basilicum
50 gr parmezaanse kaas
50 gr pijnboompitten + extra voor
bestrooien
3 el extra vierge olijfolie
1 teen knoflook
1 citroen
zout en peper
1 bol burrata
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper

Benodigdheden:

Shichirin
Binchotan
rasp

VOORBEREIDING

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

BEREIDING

Snijd de halve pompoen in plakken. Leg op het rooster en gril circa 10 - 15 minuten terwijl je regelmatig draait.

Ondertussen maak je de pesto. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Rasp de citroen en Parmezaanse kaas en doe dit samen met de knoflook, sap van de citroen, basilicum, pijnboompitten en olijfolie in de vijzel of keukenmachine en maal fijn. Voeg naar smaak peper en zout toe. Is de pesto wat te droog? Voeg dan nog wat extra olijfolie toe.

Haal de pompoen van de Shichirin en leg op een bord. Snijd de burrata open en verdeel de pesto over het bord en maak af met

tweezer
vijzel of keukenmachine

de burrata en extra pijnboompitten. Kruid met zout, peper en eventueel olijfolie.

Kamado set up:

Directe hitte