



GEVULD BROODJE

BY THE BARBECUE LOVERS

Ingrediënten:

4 kaiserbroodjes
4 plakken bacon
4 eieren
Fijngesneden bieslook
Japanese Szechuan Pepper
Japanese Smoked Salt

Benodigheden:

Kamado
Pro set
Bakmat (optioneel)

Kamado set up:

indirecte hitte

VOORBEREIDING

Dit recept is een samenwerking met The Barbecue Lovers

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 170 °C. Voor dit recept werken je met indirecte hitte. Plaats de pro set in de Kamado, en leg op het onderste niveau het hitteschild en op het bovenste niveau het standaard rooster.

BEREIDING

Snijd de kapjes van de broodjes af en hol de broodjes uit.

Leg vervolgens een plakje bacon in elk broodje en breek boven elk broodje 1 ei. Bestrooi de broodjes daarna met peper en zout.

Plaats de broodjes op het rooster en laat ze voor ongeveer 20 minuten garen. Controleer regelmatig of de broodjes niet te snel kleuren. Als dit wel het geval is kan je een bakmat onder de broodjes schuiven, dit kan het proces wat vertragen.

Zodra de broodjes goudbruin van kleur zijn en het ei gaar is, zijn de broodjes klaar. Maak de broodjes af met wat fijngesneden bieslook.