



GEWOKTE DRUIVEN MET DRUIVELAERE

Ingrediënten:

2 el olijfolie
250 gr rode druiven
1 burrata
200 ml Druivelaere
6 takjes basilicum

Benodigheden:

Kamado
Vulcano
Wokpan

Kamado set up:

directe hitte

Plaats de Volcano in de Kamado en vul deze met houtskool. Steek de houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® Kamado naar 180 °C. Voor dit recept werken we met directe hitte.

Verwarm 2 el olijfolie in de wok en wacht tot deze goed warm is. Haal vervolgens de druiven van de takjes af en wok deze voor 2 tot 3 minuten. Giet de Druivelaere erbij en laat dit kort inkoken tot de Druivelaere een dikkere substantie krijgt.

Haal de wok van het vuur en giet de druiven in een schaalte. Plaats de Burrata in het midden en verspreid de basilicum blaadjes over het geheel.

Eet smakelijk!

Dit recept is in samenwerking met Appelaere