



# KAASSCONES

## Ingrediënten:

225 gr zelfrijzend bakmeel (+ extra om te bestuiven)  
YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt  
1 tl bakpoeder  
55 gr gekoelde boter, in blokjes  
120 gr oude kaas  
90-100 ml melk (+ 1 el voor glazuur)  
30 gr gezouten boter

## Benodigheden:

Kamado  
pizzasteen  
pro set  
kom  
rasp

## VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats je pro set in de Kamado, en leg je op het onderste level het hitteschild. Op het bovenste level plaats je het standaardrooster. Leg hier bovenop je pizzasteen. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200°C.

## BEREIDING

Meng bakpoeder en bloem in een kom. Voeg een snufje Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper toe. Rasp vervolgens de oude kaas en strooi 100 gram van de kaas door het mengsel, meng dit goed door elkaar.

Voeg de boter toe aan de kom en meng met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Wrijf door elkaar tot het gelijkmatig verdeeld is. Probeer niet te veel te kneden, want door de warmte van je handen kan de boter gaan smelten. Giet de melk over het mengsel om een vrij zacht, maar stevig deeg te krijgen. Voeg niet al het

deegroller  
bakkwast  
uitsteker, +/- 8 cm doorsnede

**Kamado set up:**  
Indirecte hitte

melk in één keer toe, je hebt misschien niet alles nodig. Meng en kneed het geheel goed door elkaar.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 2 cm. Steek de scones uit met een middelgrote (ongeveer 8 cm ) uitsteker, bestrijk ze met een beetje melk en bestrooi met de resterende kaas.

Bak de scones op de pizzasteen gedurende 15-20 minuten, totdat ze goudbruin en gaar zijn.

Serveer de kaasscones met de gezouten boter.