



# SALADE | GEGRILDE PEER

## BLAUWE KAAS | PECANNOTEN

### Ingrediënten:

200 gr gemengde sla  
3 peren  
50 gr pecannoten  
1 citroen  
2 tl mosterd  
2 el appelazijn  
4 el olijfolie  
165 gr Roquefort (blauwe schimmelkaas)  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt  
YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper

### Benodigdheden:

Shichirin  
Binchotan  
Teppanyaki plaat  
rasp

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Plaats de Teppanyaki plaat op de Shichirin

### BEREIDING

Rasp de citroen en pers deze uit. Maak de dressing door de citroenrasp en sap met de mosterd, azijn, zout, peper en olijfolie te mengen met een garde.

Snijd de peren in vieren en verwijder de kern van de peer. Besprenkel de peren met olijfolie en leg daarna op de Teppanyaki plaat. Rooster de peer ongeveer 1 minuut per kant.

Haal de Teppanyaki plaat van de Shichirin en rooster daarna de pecannoten, met behulp van de zeef, boven de Binchotan tot ze knapperig zijn. Doe dit circa 2 minuten en hussel af en toe met de zeef.

garde  
zeef

Meng de salade door de dressing en leg dit daarna op een bord.  
Kruimel de kaas over de salade en maak af met de gegrilde peer  
en pecannoten.

**Kamado set up:**

Directe hitte