



# WENTELTEEFJES

## GEGRILDE AARDBEI

### Ingrediënten:

2 eieren  
EldurApi Injection mix dessert  
150 ml melk  
75 gr suiker  
4 sneetjes oud wit brood  
klontje ongezouten roomboter  
100 gr aardbeien  
75 gr slagroom  
4 el suiker

### Benodigheden:

Shichirin  
teppanyaki plaat  
BBQ Flavour Binchotan  
BBQ Flavour Acacia houtskool  
rechte tweezer

### VOORBEREIDING

Steek de Acacia houtskool en Binchotan aan en zet de schuiven van de Shichirin voor 1/3e open en leg de teppanyaki plaat op de Shichirin.

### BEREIDING

Snijd daarna de aardbeien door de helft en bak ze ongeveer 5 minuten op de teppanyaki plaat. Voeg een beetje suiker toe zodat de aardbeien mooi karamelliseren. Haal nadien de aardbeien van de teppanyaki plaat met behulp van de tweezer en leg ze in een schaaltje. Top de aardbeien af met een beetje suiker.

Klop de melk met de eieren, suiker en dessert mix. Snijd vervolgens het brood in dunne plakken. Wentel het brood even door het mengsel, niet te lang want dan valt het brood uit elkaar.

Smeer nu de teppanyaki plaat in met een klontje boter en leg het brood op de teppanyaki plaat. Bak 2 minuten aan één kant, verdeel een eetlepel suiker erover en draai het brood om. Bak weer

**Kamado set up:**

Directe hitte, Teppanyaki plaat

2 minuten en voeg weer een beetje suiker aan deze kant toe en draai weer om. Haal het brood van de teppanyaki plaat zodra het mooi gekarameliseerd is. Klop ondertussen de slagroom met het overgebleven suiker.

Serveer de aardbeien op de wentelteefjes en maak af met een lepel slagroom en een beetje dessert mix.