



HARICOTS CUITS FUMÉS

Ingédients:

- 1 oignon
- 1 poivre pointu
- ail
- 100 gr de tomates cerises
- 1 1/2 cuillère EldurApi BBQ herbs
- YAKINIKU Sel fumé Japonais
- YAKINIKU Poivre de Szechuan-Japonais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 680 g de passata
- 2 cuillères à café de sauce worcestershire
- 2 cuillères à café de cassonade
- 2 boîtes de haricots cannellini de 400 gr, égouttées
- 1 pain au levain blanc

Allumez une quantité moyenne de charbon de bois et chauffez votre YAKINIKU® à 150 °C et placez le pro set dans le Kamado. Placez ensuite deux half moon heat deflectors en dessous et placez la grille de grill au niveau le plus élevé de multilevel lift. Maintenant, laissez le Kamado chauffer davantage à 200 °C.

Commencez par écraser l'ail, en laissant la peau. Maintenant, épluchez et coupez en quatre l'oignon et coupez le poivron en morceaux. Mettez ensuite tous les ingrédients ensemble avec les tomates cerises dans une poêle en fonte. Terminez avec un filet d'huile d'olive, des BBQ herbs, du poivre de Szechuan Japonais et du sel fumé Japonais. Mélangez bien et placez sur le grillgitter. Faites griller pendant 45 minutes à chaleur indirecte. Ajoutez ensuite le concentré de tomates, la passata, la cassonade et la sauce Worcestershire ainsi que les haricots cannellini. Mélangez bien. Remettez la poêle en fonte dans le Kamado pendant environ 25-30 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe et devienne rougeoyante. À l'aide de la woodchipper, ajoutez de temps en temps du bois de fumage.

Besoins:

BBQ Flavour bois de fumage abri-
cot, trempé
woodchipper
pro set
planche à découper en bois
poêle en fonte

Kamado set up:

chaleur indirecte

Coupez le pain en tranches et tartinez-le d'un filet d'huile d'olive.

Mettez maintenant le pain sur le gril également et faites-le griller pendant environ 5 minutes. Ensuite, recouvrir le pain avec les haricots et garnir de poivre de Szechuan Japonais et de persil.