



BARBABIETOLA YOGURT AFFUMICATO

Ingredienti:

1 chilo di barbabietole (preferibilmente un mix)
1 tiglio
 $\frac{1}{2}$ cucchiaiino di zenzero
uno spicchio d'aglio
 $\frac{1}{2}$ peperoncino
10 gr di coriandolo fresco
90 gr di yogurt greco intero

YAKINIKU Japanse Szechuan-
Pepe
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
1 tiglio

Necessita:
pro set
woodchipper
BBQ Flavour legno da fumo albicocca

Accendere una piccola quantità di carbone e riscaldare lo YAKINIKU® ad una temperatura di 90 °C. Una volta raggiunta la temperatura, mettere il pro set nel Kamado. Poi, mettete lo scudo termico a mezzaluna sotto e posizionate la griglia standard al livello più alto nell' multilevel lift. Aggiungere di legno da fumo per affumicare usando il woodchipper, aggiungere alcune erbe di fuoco e affumicare lo yogurt per 10-20 minuti in una ciotola o in una padella. Poi togliete lo yogurt e lasciatelo raffreddare su un piatto a temperatura ambiente.

Togliete le griglie dal vostro Kamado e aggiungete qualche brace in più. Riscaldare lo YAKINIKU® a 250 °C. Metti le barbabietole (ma tienine 2) direttamente tra i carboni e arrostiscile per circa 1 - 1,5 ore, in stile cavernicolo. Lasciate raffreddare un po' le barbabietole dopo. Nel frattempo, tritare finemente il coriandolo e grattugiare lo zenzero, l'aglio e il lime. Assicurati di grattugiare solo lo strato verde esterno del lime. Poi tritare finemente il peperoncino. Schiacciare con un mortaio o tritare con un coltello affilato per fare una salsa e mettere in una ciotola. Aggiungere

EldurApi Fire herbs
tagliere di legno
ciotola
ciotola in ghisa
mortaio o coltello affilato

Kamado set up:
calore indiretto

un po' di succo di lime, olio d'oliva, Japanse Szechuan Pepe e Japanse Smoked Salt e mescolare bene.

Ora sbucciate le barbabietole grigliate, eliminando tutta la cenere e la pelle bruciata. Poi tagliare le barbabietole grigliate in quarti. Tagliare le barbabietole crude a fette sottili e condire lo yogurt raffreddato con Japanse Szechuan Pepe e Japanese Smoked Salt. Infine, spalmate lo yogurt affumicato sul piatto, mettete alcuni pezzi di barbabietola cotta e cruda sullo yogurt e finite con la salsa.