



BIETEN

GEROOKTE YOGHURT

Ingrediënten:

- 1 kilo bieten (liefst een mix)
- 1 limoen
- ½ tl gember
- teentje knoflook
- ½ chilipeper
- 10 gr verse koriander
- 90 gr volle Griekse yoghurt
- YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper
- YAKINIKU Japanese Smoked Salt
- 1 limoen

Benodigdheden:

- pro set
- woodchipper
- BBQ Flavour rookhout abrikoos
- EldurApi fire herbs
- houten snijplank

Steek een kleine hoeveelheid houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 90 °C. Zodra de temperatuur bereikt is plaats je de pro set in de Kamado. Plaats hierna het halve maan hitteschild onderin en leg het standaardrooster op het hoogste level in de multilevel lift. Voeg wat rookhout toe met behulp van de woodchipper, voeg ook een beetje Fire herbs toe en rook de yoghurt 10-20 minuten in een kom of koekenpan. Haal vervolgens de yoghurt eruit en laat het op een bord afkoelen tot kamertemperatuur.

Haal de roosters van je Kamado en voeg wat extra kolen toe. Verwarm je YAKINIKU® tot 250 °C. Leg de bieten (maar houdt er 2 achter) direct tussen de kolen en rooster ze ongeveer 1 – 1,5 uur, cavemanstyle. Laat de bieten nadien een beetje afkoelen. Snijd ondertussen de koriander fijn en rasp de gember, knoflook en limoen. Zorg ervoor dat je alleen de buitenste groene laag van de limoen raspt. Snijd nadien ook de chilipeper fijn. Maal met een vijzel fijn of hak met een scherp mes tot een salsa en plaats de salsa in een kom. Top af met een beetje limoensap, olijfolie,

kom
gietijzeren schaal
vijzel of scherp mes

Kamado set up:
indirecte hitte

Japanese Szechuan Pepper en Japanese Smoked Salt en meng goed door elkaar.

Pel nu de gegrilde bieten, verwijder hierbij alle as en verbrande schil. Snijd nadien de gegrilde bieten in vieren. Snijd nu ook de rauwe bieten flinterdun en kruid de afgekoelde yoghurt met Japanese Szechuan Pepper en Japanese Smoked Salt. Verdeel ten slotte de gerookte yoghurt op het bord, leg wat gekookte en rauwe stukjes biet op de yoghurt en maak af met de salsa.