



# CAMEMBERT AFFUMICATO

## Ingredienti

1 pera  
camembert  
3 cucchiari di burro  
100 gr di mix di noci tostate  
1 cucchiario di miele  
2 cucchiari di calvados  
pepe  
cracker/pane  
uva

## Necessita

pro set  
woodchipper  
BBQ Flavour tavola da fumo  
BBQ Flavour legno da fumo albi-  
cocca  
tagliere di legno  
padella in ghisa

Accendere una piccola quantità di carbone e riscaldare lo YAKINIKU® fino a una temperatura di 100 °C. Una volta raggiunta la temperatura, mettere il pro set nel Kamado. Poi metti la griglia a mezzaluna sul livello più alto del multilevel lift. Nel frattempo, sbucciare e affettare la pera.

Ora mettete la padella sulla griglia a mezza luna del vostro Kamado. Mettere il burro nella padella e aggiungere la pera non appena il burro comincia a schiumare. Friggere la pera per circa 15 minuti. Nel frattempo, tritare le noci. Poi togliere la padella dal Kamado e aggiungere il miele, il calvados e le noci. Mescolare bene il miele, il calvados e il burro.

Posizionare la tavola da fumo taggio direttamente sulle braci. Non appena è completamente carbonizzato e un lato è nero, giralo e mettilo sulla griglia. Mettere il camembert sopra. Aggiungere il legno da fumo per l'affumicatura usando il woodchipper il formaggio per 10-15 minuti. Ricoprire il camembert con il composto di pere e noci e finire con un po'

**Kamado set up:**  
calore diretto

di pepe appena macinato. Servire con uva, cracker o pane.