



CAMEMBERT GEROOKT

Ingrediënten:

1 peer
camembert
3 el boter
100 gr geroosterde notenmix
1 el honing
2 el calvados
peper
crackers/brood
druiven

Benodigdheden:

pro set
woodchipper
BBQ Flavour rookplank beuken
BBQ Flavour rookhout abrikoos
houten snijplank
gietijzeren koekenpan

Steek een kleine hoeveelheid houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van maximaal 100 °C. Zodra de temperatuur bereikt is plaats je de pro set in de Kamado. Leg hierna het halve maan rooster op het hoogste level in de multi-level lift. Schil ondertussen de peer en snijd hem in plakjes.

Plaats nu de koekenpan op het halve maan rooster in je Kamado. Doe de boter in de koekenpan en voeg de peer toe zodra de boter gaat schuimen. Bak de peer in ongeveer 15 minuten gaar. Hak ondertussen de noten fijn. Haal nadien de pan van de Kamado en voeg de honing, calvados en noten toe. Meng de honing, calvados en boter goed door elkaar.

Leg de rookplank direct op de kolen. Zodra de plank helemaal verkoold en aan één kant zwart is, draai je hem om en plaats je hem op het rooster. Plaats de camembert hier bovenop. Voeg het rookhout toe met behulp van de woodchipper en rook de kaas gedurende 10-15 minuten. Top de camembert af met de peer en notenmix en werk af met wat vers gemalen peper.

Kamado set up:
directe hitte

Serveer met druiven, crackers of brood.