



COL PICANTE GOCHUJANG

Ingredientes:

- 1 col de punta
- 2 cucharadas de gochujang
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de mezcla EldurApi
- Sarada
- 2 cucharadas de cebollas fritas
- 1 cal
- Un puñado de cilantro

Necesita:

- pro set
- BBQ Flavour pinzas para barbacoa
- tabla de cortar de madera
- cepillo para hornear
- tazón

Encender una cantidad media de carbón vegetal y calentar el YAKINIKU® hasta una temperatura de 150 °C. Una vez alcanzada la temperatura, coloque el pro set en el Kamado. A continuación, coloque la rejilla de media luna en el nivel más alto del multilevel lift. Mientras tanto, cortar la col puntiaguda en cuartos. Asar la col durante 10 - 15 minutos en la parrilla de media luna.

Añadir el gochujang, el aceite de sésamo, la salsa de soja y el azúcar en un bol. A continuación, se mezclan bien los ingredientes. Con una brocha de pastelería, pincelar el repollo con la mezcla y hornear durante los últimos 15-20 minutos. Saque el repollo del Kamado con unas pinzas para barbacoa y sívalo en un plato. Cubra el plato con la Sarada mix, las cebollas crujientes, el cilantro picado grueso y un poco de zumo de lima recién exprimido.

Kamado set up:
calor instantáneo