



CHOU ÉPICÉ GOCHUJANG

Ingrédients:

1 chou pointu
2 cuillères à soupe de gochujang
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupes EldurApi Sarada mix
2 cuillères à soupe d'oignons frits
1 chaux
Une poignée de coriandre

Besoins:

pro set
BBQ Flavour pinces à bbq
planche à découper en bois
brosse à pâtisserie
bol

Allumez une quantité moyenne de charbon de bois et chauffez le YAKINIKU® à une température de 150 °C. Une fois la température atteinte, placez le pro set dans le Kamado. Placez ensuite la grille en demi-lune au niveau le plus élevé de l'ascenseur à plusieurs niveaux. Pendant ce temps, couper le chou pointu en quatre. Faites griller le chou pendant 10 à 15 minutes sur la grille en demi-lune.

Ajoutez le gochujang, l'huile de sésame, la sauce soja et le sucre dans un bol. Ensuite, mélangez bien les ingrédients. Prenez un pinceau à pâtisserie et badigeonnez le chou avec le mélange et faites cuire au four pendant 15-20 minutes. Retirez le chou du Kamado à l'aide d'une paire de pinces à BBQ et servez-le sur une assiette. Garnissez le plat avec le mélange Sarada, les oignons croustillants, la coriandre grossièrement hachée et un peu de jus de citron vert fraîchement pressé.

Kamado set up:
chaleur instantanée