



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