



# CAVOLO PICCANTE GOCHUJANG

**Ingredienti:**

- 1 cavolo a punta
- 2 cucchiari di gochujang
- 1 cucchiario di salsa di soia
- 1 cucchiario di olio di sesamo
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 cucchiario di miscela EldurApi
- Sarada
- 2 cucchiari di cipolle fritte
- 1 tiglio
- Una manciata di coriandolo

**Necessita:**

- pro set
- BBQ Flavour pinze per barbecue
- tagliere di legno
- pennello da forno
- ciotola

Accendere una quantità media di carbone di legna e riscaldare lo YAKINIKU® ad una temperatura di 150 °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, tagliare il cavolo a punta in quarti. Grigliate il cavolo per 10 - 15 minuti sulla griglia a mezza luna.

Aggiungere il gochujang, l'olio di sesamo, la salsa di soia e lo zucchero in una ciotola. Poi mescolare bene gli ingredienti. Prendere un pennello da pasticceria e spennellare il cavolo con il composto e infornare per gli ultimi 15-20 minuti. Togliere il cavolo dal Kamado con un paio di pinze per barbecue e servire su un piatto. Ricoprite il piatto con il mix Sarada, le cipolle croccanti, il coriandolo tritato grossolanamente e un po' di succo di lime appena spremuto.

**Kamado set up:**  
calore istantaneo