



SPITSKOOL SALADE

MET GOMA DRESSING

Ingrediënten:

- 1 spitskool
- 2 el EldurApi 52 Sarada Mix
- 3 el kewpie mayonaise
- 3 el rijstazijn
- 2 el mirin
- 2 el sojasaus
- 4 el zonnebloemolie
- Sesamolie naar smaak
- Zout
- Katsuobushi

Benodigheden:

- Kamado
- Marabu houtskool
- Pizzamond
- Rotisserie spit
- Kom
- Garde

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 180 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats vervolgens de pizzamond en de rotisserie.

Meng voor de dressing de saradamix, mayonaise, rijstazijn, mirin en sojasaus goed door elkaar met een garde.

Voeg nu beetje bij beetje en al kloppend met ene garde de zonnebloemolie toe zodat deze goed wordt opgenomen.

Kruid op het einde af met een beetje sesamolie naar smaak en gaat heel snel overheersen. Bestrooi op het einde af met zout naar smaak.

Duw de staaf van het spit door de kern van de spitskool en klem deze vast met de klauwen van het spit. Plaats het spit in de Kamado en start de rotisserie. Laat draaien met de onderste schuif van de Kamado open zodat de kolen goed branden. Ga net zolang door totdat de kool volledig begint te kleuren van het vuur. Zet nu de onderste schuif dicht zodat het vuur zachtjes uitdooft. Laat de kool nog een half uurtje verder draaien om verder uit te garen.

Kamado set up:
Spit

Haal de spitskool uit de Kamado en verwijder het spit. Haal 4 van de buitenste bladeren van de kool en bewaar deze. Als de buitenste bladeren verbrand zijn, gooi je deze weg en pak je de volgende vier.

Snijd de rest van de kool, behalve de harde kern, in reepjes en meng deze met de dressing totdat alle stukjes kool bedekt zijn met dressing. Serveer in de buitenste koolbladen die je opzij hebt gehouden. Leg de katsuobushi* op de salade en serveer lauwwarm.

*Katsuobushi oftewel bonito flakes zijn de schaafsels van een gedroogde gefermenteerde tonijn. Als je vegetarisch wilt blijven kan je de katsuobushi vervangen door Parmezaanse kaas.

Tip: Combineer dit gerecht met een heerlijke wijn van Herman-Wines. De 'Sapientia' Verdejo 2022 - El lagar de Moha is een perfecte combinatie voor dit frisse gerecht. In deze wijn proef je veel sappig zongerijpt fruit als meloen, peer en perzik met subtiele groene kruiden en een vleugje van iets nootachtig. Een wijn die je perfect kunt combineren met groentegerechten.