



SMORES | BACON

Ingrediënten:

100 gr bacon
2 el honing
100 gr koekjes
30 gr marshmallows
100 gr pure chocolade

Benodigheden:

Shichirin
Teppanyaki plaat
Binchotan
BBQ spiesen
rechte tweezer

Kamado set up:

Directe hitte

VOORBEREIDING

Steek de Binchotan aan en zet de schuiven van de Shichirin voor de helft open. Zorg ervoor dat de Shichirin goed heet is en leg de Teppanyaki plaat op de Shichirin.

BEREIDING

Plaats de bacon op de Teppanyaki plaat en bak circa 4 minuten per kant. Snijd ondertussen de pure chocolade in stukjes. Haal nadien de bacon van de Shichirin met behulp van de tweezer. Snijd de bacon door midden en smeer in met honing.

Verwijder nu de Teppanyaki plaat. Spies de marshmallows op de BBQ spiesen en rooster ze enkele minuten rondom tot ze karamelliseren en zacht worden.

Maak nu de smore: leg de bacon, de marshmallow en de chocolade tussen de koekjes en serveer.