



YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

SMORES VAN DE KAMADO

BY GRILLTIMSTER

Ingrediënten:

- 1 pak Mariakoekjes
- 1 reep Tony Chocolonely karamel
zeezout
- 10 blokjes karamel of karamelsaus
- 1 zak Marshmallows

Benodigdheden:

- Kamado
- Dutch oven
- Vuurvaste handschoenen

Kamado set up:

- directe hitte

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met GrillTimster

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 200 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats vervolgens je rooster in de Kamado.

TIP! Je kan dit recept ook prima maken op en een Kamado die al een grillsessie heeft gehad en langzaam uit gaat.

BEREIDING

Verkruimel de mariakoekjes boven de pan en houd er nog een paar apart.

Breek de chocolade in stukjes en verdeel deze over de koekjes.

Verdeel de karamelblokjes of saus over de koekjes en chocolade.

Tot slot verdeel je alle Marshmallows over de pan zodat alles bedekt is met Marshmallows.

Plaats de pan in de Kamado en sluit deze. Afhankelijk van de temperatuur duurt het zo'n 5 - 10 minuten voordat de Marshmallows goudbruin van kleur zijn.

Haal de paan uit de Kamado en dip met de overgebleven koekjes de S'mores!