



# VARKENSHAASSPIESJES

## ROMANASLA | BY SEIZOENENBLOG

### Ingrediënten:

350 gr varkenshaas  
200 gr Chorizo  
3 gele uien  
8 laurierblaadjes  
3 stronken romanasla  
olijfolie  
YAKINIKU Japanese Szechuan  
Pepper  
EldurApi 22 Smoked Salt  
EldurApi 72 Hot Chili Glaze

### Benodigdheden:

Shichirin  
Quick-koko briketten  
BBQ spiesen

### Kamado set up:

Directe hitte

### VOORBEREIDING

*Dit recept is in samenwerking met Seizoenenblog*

Als je houten spiesjes gebruikt, leg deze dan minimaal 30 minuten van tevoren in een kom met water met een gewicht op de spiesjes, zodat ze niet zo snel verbranden. Je kunt uiteraard ook roestvrijstalen spiesjes gebruiken, dan hoeft je deze niet te laten weken.

Als je klaar bent met de spiesjes steek je een Quick-koko briket aan met een lucifer en laat branden. Zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen.

### BEREIDING

Begin met het snijden van de varkenshaas in dunne stukjes en kruid met Hot Chili Glaze naar smaak.

Snijd de chorizo in smalle schijfjes, snijd de ui in vieren en knip de laurierblaadjes doormidden.

Rijg nu een schijfje chorizo aan de spies en vervolgens een reepje varkenshaas, half laurierblad en een stukje ui. Herhaal dit nogmaals en je spiesje is klaar. Ga zo door tot alle spiesjes gevuld zijn. Let op dat je de spiesjes niet te groot maakt zodat je kleine hapjes hebt.

Snijdt de romanasla in vieren. Besprenkel de binnenzijde van elk stukje met een beetje olijfolie of zonnebloemolie.

Breng de sla op smaak met de Smoked Salt en nog een snufje gemalen zwarte peper. Rijg de sla aan twee spiesjes zodat je ze gemakkelijk kunt grillen.

Begin met het grillen van de varkenshaasspiesjes, houd deze goed in de gaten en draai regelmatig. Als je de varkenshaas te lang grilt zal die wat droog worden en verliest zijn malsheid.

Ten slotte grill je de sla 1 minuut per kant. Daarna kan je alles serveren.