



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

ANANAS GRILLÉ RUM

INGRÉDIENTS:

1 ananas
une goutte de rhum brun
une goutte de jus d'orange
25 gram gram grammes de miel
une pincée de cannelle
YAKINIKU Poivre de Szechuan Japonais

NÉCESSITE:

BBQ de four
Wood Wraps Alder
ficelle de boucher

SET UP:

chaleur indirecte

Commencez par tremper le Wood Wrap dans le rhum et le jus d'orange. Faites cela pendant une heure.

Pendant ce temps, coupez l'ananas en tranches de 3x6 cm. Ensuite, tartinez l'ananas de miel et saupoudrez de Poivre de Szechuan Japonais et d'une pincée de cannelle. Ensuite, enroulez tous les ingrédients dans le Wood Wrap et attachez-le avec de la ficelle de boucher.

Enfin, faites griller le Wood Wrap pendant 15-20 minutes avec chaleur indirecte à une température de 180-200°C.