



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

ANANAS ALLA GRIGLIA RON MARRONE

INGREDIENTI:

1 ananas
una spruzzata di rum marro-
ne
una spruzzata di succo d'a-
rancia
25 grammi di miele
pizzico di cannella
YAKINIKU Japanese Szechuan
- Pepe

Iniziare immergendo il Wood Wrap nel rum e nel succo d'arancia. Fallo per un'ora.

Nel frattempo, tagliare l'ananas a fette di 3x6 cm. Poi spalmare l'ananas con il miele e cospargere con Japanese Szechuan pepe e un pizzico di cannella. Poi arrotolate tutti gli ingredienti nel Wood Wrap e legatelo con lo spago da macellaio.

Infine, grigliare il Wood Wrap per 15-20 minuti con calore indiretto a una temperatura di 180-200°C.

NECESITA:

BBQ del forno
Wood Wraps Alder
spago da macellaio

SET UP:

calore indiretto

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN