



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

KALFSLAPJE PARMAHAM

INGREDIËNTEN:

300 gram kalfslappen
1 bol mozzarella
10 plakken parmaham
verse sali
EldurApi Provencal herbs

BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven
Wood Wraps Els
slagerstouw

SET UP:

indirecte hitte

Begin met het weken van de Wood Wrap in water. Doe dit een uur lang.

Leg vervolgens de kalflapjes op de Wood Wrap en top af met parmaham, mozzarella, Provencal herbs en een beetje sali.

Bind de wrap ten slotte vast met slagerstouw en grill deze +/- 15 min lang met indirecte hitte op een temperatuur van 180-200°C. De kalflapjes zijn klaar zodra het een kerntemperatuur heeft bereikt van 65°C.