

CÉLERI-RAVE SOUFFLÉ

INGREDIENTES:

1 apio entero
aceite de trufa
YAKINIKU Pimienta Japonesa
de Szechuan
YAKINIKU Sal ahumada Japo-
nesa
cebolla roja
setas
cebollino
eneldo

NECESITA:

Barbacoa u horno
hilo de carnicero
Wood Wraps Alder

SET UP:

calor indirecto

Lavar el apio hasta que esté limpio. Secarlo y marinar el apio en el aceite de trufa, la Pimienta Japonesa de Szechuan y la Sal ahumada Japonesa.

Mientras tanto, corta los champiñones y la cebolla roja en trozos pequeños. Coloque el apio marinado con la cebolla y los champiñones en el Wood Wrap. Cubrir el apio con un poco de cebollino y eneldo.

Enrolle todos los ingredientes en el Wood Wrap y átelo con hilo de carnicero. Asar el Wood Wrap durante 1,5 a 2 horas con calor indirecto a 180°C. El apio está listo cuando está blando.

Por último, corte el apio en rodajas finísimas y utilícelo como carpaccio o como nueva base para un plato (vegetariano) de Wood Wrap.



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD