



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

KNOLSELDERIJ GEPOFT

INGREDIËNTEN:

1 hele knolselderij
truffelolie
YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked-Salt
rode ui
zwammen
bieslook
dille

BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven
slagerstouw
Wood Wraps Els

SET UP:

indirecte hitte

Was de knolselderij tot er geen vuil meer op zit. Dep hem nadien droog en marineer de knolselderij in de truffelolie, Japanese Szechuan Pepper en Smoked Salt.

Snijd ondertussen de zwammen en de rode ui in kleine stukjes. Leg de gemarineerde knolselderij samen met de ui en zwammen op de Wood Wrap. Top de knolselderij vervolgens af met een beetje bieslook en dille.

Rol alle ingrediënten in de Wood Wrap en bind deze vast met slagerstouw. Grill de Wood Wrap 1,5 tot 2 uur lang met indirecte hitte op 180°C. De knolselderij is klaar zodra hij zacht geworden is.

Snijd tenslotte de knolselderij in flinterdunne plakjes en gebruik het als carpaccio of als nieuwe basis voor een (vegetarisch) Wood Wrap gerecht.