



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

MAGIC MUSHROOMS

MOZZARELLA & PESTO

INGREDIËNTEN:

8 grote champignons
2 bollen mozzarella
50 gram pesto
paprikapoeder
YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper
YAKINIKU Japanese Smoked-Salt

BENODIGDHEDEN:

BBQ
rookplank beuken

SET UP:

indirecte hitte

Begin met het één uur lang weken van de rookplank in water.

Snijd ondertussen aan de bolle kant van de champignons een stukje af zodat deze blijft staan en haal de steel eruit. Vul vervolgens de champignons met stukjes mozzarella en pesto en top deze af met paprikapoeder, Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper.

Laat ten slotte de champignons op de rookplank garen met indirecte hitte op 180°C tot de mozzarella gesmolten is. Serveer met brood en rucola.