



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

POTIRON ÉPICÉ FETA

INGRÉDIENTS:

½ bouteille de citrouille
huile d'olive
pignons de pin
thym
1 gousse d'ail finement hachée
poivre
EldurApi Vegetable herbs
1 oignon rouge
1 poivron
20 cubes de feta

NÉCESSITE

BBQ de four
Wood Wraps Alder
ficelle de boucher

SET UP:

chaleur indirecte

Commencez par tremper le Wood Wrap dans de l'eau (ou de l'eau et du vin rouge 50/50). Faites cela pendant une heure.

Pendant ce temps, coupez le potiron en 8 à 10 morceaux et retirez tous les fils et les graines. Saupoudrez ensuite le potiron d'huile d'olive, de pignons de pin, de thym, d'ail, de poivre et de Vegetable herbs.

Coupez ensuite l'oignon rouge et le poivron en demi-rondelles et placez-les, ainsi que les cubes de feta, sur le potiron. Ensuite, enroulez tous les ingrédients dans le film et attachez-le avec de la ficelle de boucher.

Enfin, faites griller le Wood Wrap pendant 15 à 20 minutes en chaleur indirecte à une température de 180°C.