



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# GEKRUIDE POMPOEN FETA

## INGREDIENTEN:

½ flespompoe  
olijfolie  
pijnboompitten  
tijm  
1 teen fijngehakte knoflook  
peper  
EldurApi Vegetable herbs  
1 rode ui  
1 zoete paprika  
20 blokjes feta

## BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven  
Wood Wraps Els  
slagerstouw

## SET UP:

indirecte hitte

Begin met het weken van de Wood Wrap in water (of water en rode wijn 50/50). Doe dit een uur lang.

Snijd ondertussen de pompoe in 8 tot 10 parten en verwijder alle draden en pitten. Bestrooi de pompoe nadien met olijfolie, pijnboompitten, tijm, knoflook, peper en Vegetable herbs.

Snijd hierna de rode ui en paprika in halve ringen en leg deze samen met de blokjes feta over de pompoe. Rol vervolgens alle ingrediënten in de wrap en bind deze vast met slagerstouw.

Grill de Wood Wrap ten slotte 15 tot 20 minuten lang met indirecte hitte op een temperatuur van 180°C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN