

Gevulde pijlstaart inktvis op de CedarWood BbqPlank (6 personen)



Ingrediënten:

18 pijlstaart inktvisjes.

Voor de vulling:

Bosje oregano (vers)
Bosje peterselie (vers)
Bosje thym (vers)
1 x rode paprika
3 x teentje knoflook
½ rood pepertje
1 chorizo
olijfolie
scheutje witte wijn
peper
zout



Benodigdheden:

CedarWood BbqPlank

Week de CedarWood BbqPlank minimaal een ½ uur in water. Maak de pijlstaart inktvisjes goed schoon en spoel ze uit. Ontvel de chorizo en maal hem in de keukenmachine fijn, samen met alle kruiden, paprika, knoflook en het pepertje.

Gebruik voor de vulling olijfolie en een scheutje witte wijn om de substantie wat "vloeibaarder" te krijgen, zodat je deze in een spuitzak kan gebruiken.

Vul vervolgens de inktvisjes met de pasta en zet ze vast met een prikkertje.

Leg de inktvis op de doorweekte bbqplank en vervolgens op het rooster van de bbq.

Gerecht ontwikkelt door: Kookatelier Lalotta, Asch.