

INGREDIËNTEN	PORTIE GEWICHT KG/LT	GEPLAND RECEPT KG/LT	SAMENSTELLING % VAN HET RECEPT
RODE PUNTPAPRIKA	0,045	0,150	37,50%
RODE UI	0,045	0,150	37,50%
OLIJFOLIE SMART CHOICE	0,005	0,017	4,17%
BR-PEZO	0,005	0,017	4%
KNOFLOOK 1 NETJE VAN 3 BOLLEN ZELF GEKUIST	0,020	0,067	16,67%
<b>TOTAAL</b>	<b>0,120</b>	<b>0,400</b>	<b>100%</b>

**ALLERGENEN:****WERKWIJZE**

- Zorg ervoor dat de kolen mooi gloeien.
- Deze bereidingswijze kan je op 2 manieren doen: of je gaart alles recht in de kolen of je legt de rooster
- Net boven de kolen.
- 
- Plaats hier op de rode ui, punt paprika en look en draai ze regelmatig zodat ze beginnen te bladeren en te poffen. de rode ui en look ongeveer 30min. de paprika 10min.
- 
- De rode paprika zal klaar zijn voor de rode ui dus deze kan je dan even afgedekt laten rusten.
- 
- Verwijder nu de verbrande schil en voeg beide groenten samen, breng op smaak met de gepofte look en olijfolie.
- 
- Indien gewenst kan je hier nog wat gehakte rozemarijn, oregano en tijm aan toevoegen.
- 
- 

**OPMERKINGEN**

## Materiaal

kom met deksel of alufolie  
Vleesvork  
Pincet

## Materiaal Big Green Egg

2 piece multi level rack  
Gietijzeren rooster

