

# KOKEN *met* NOTEN

barbecue

## GEROOKTE NOTEN- MIX VAN DE BBQ

Recept



Je eigen gerookte notenmix!  
Dat is heel wat anders  
dan de rooksmaak uit een  
kruidmix. Je proeft na het  
roken van de noten een  
échte BBQ-smaak. Serveer  
deze noten bij de borrel  
voordat je BBQ begint of  
gebruik de nootjes om je  
BBQ-gerechtes helemaal  
af te maken. Lekker als  
crumble op je stukje vlees,  
vis of over je groenten!

AANGEBODEN DOOR UW NOTENSPECIALIST

# GEROOKTE NOTENMIX VAN DE BBQ

## INGREDIENTEN

- 200 gram pecannoten
- 100 gram cashewnoten
- 200 gram vliespinda's
- 100 gram macadamia noten
- 3 eetlepels BBQ-kruidentmix
- Zout

## BENODIGDHEDEN

- Rookhout
- BBQ op kolen
- Lage schaal voor op de BBQ

## Bereiding

1. Steek de BBQ aan en laat warm worden tot 130° Celsius en probeer deze warmte te behouden
2. Meng de noten en spoel ze met koud water en verdeel dan de kruidenmix en wat zout over de noten
3. Meng goed door en verdeel de noten over de schaal
4. Verdeel van rookhout over de BBQ en plaats de schaal met nootjes op je BBQ rooster
5. Laat de nootjes ongeveer 30 - 45 minuten roken en roer de noten om de 15 min. door tegen het aanbakken.

