



Carbonara Spiesjes van de Kamado

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Italië (moderne BBQ-interpretatie)

Gang: Amuse / Voorgerecht / Shared Dining

Hoeveelheid: 8-10 spiesjes

Tijd: 45 minuten bereiden + 2 uur koelen

Ingrediënten pasta-lagen:

- 12 lasagnevellen
- 300 gram guanciale, in flinterdunne plakjes
- 200 gram Pecorino Romano, fijn geraspt
- 75 gram Parmigiano Reggiano, fijn geraspt
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten carbonaracrème:

- 4 eidooiers
- 60 gram Pecorino Romano, fijn geraspt
- 25 gram Parmigiano Reggiano, fijn geraspt
- 4 eetlepels uitgesmolten guancialevet
- 2 tot 3 eetlepels warm pastawater
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten afwerken:

- extra Pecorino Romano
- extra zwarte peper
- fijngehakte platte peterselie (optioneel)

Bereiding:

Stap 1 – Guanciale voorbereiden:

- Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur. Snijd ongeveer een derde van de guanciale in kleine blokjes en bak deze langzaam uit totdat ze goudbruin en krokant zijn.
- Schep de krokante blokjes uit de pan en bewaar ze voor de afwerking.
- Giet het vrijgekomen vet door een fijne zeef en bewaar dit zorgvuldig. Dit vloeibare goud vormt straks de basis van de carbonaracrème.

Stap 2 – Lasagnevellen koken:

- Breng ruim gezouten water aan de kook.
- Kook de lasagnevellen net gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel ze kort koud af en leg ze op een schone doek.

Stap 3 – Het bouwen van het blok:

- Leg een lasagnevel op een met bakpapier beklede plaat.
- Verdeel hierop een dunne laag flinterdunne guanciale. Bestrooi vervolgens met een mengsel van Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano en een royale draai zwarte peper.
- Leg hierop een tweede lasagnevel en druk licht aan.
- Herhaal dit totdat alle lagen zijn opgebouwd. Eindig met een lasagnevel als bovenste laag.
- Druk het geheel stevig samen met een tweede plaat of snijplank. Plaats hier eventueel een gewicht op.
- Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Stap 4 – Carbonaracrème maken:

- Meng de eidooiers met beide kazen.
- Voeg al roerend langzaam het warme, uitgesmolten guancialevet toe. Werk af met een flinke hoeveelheid zwarte peper.
- Voeg beetje bij beetje warm pastawater toe totdat een dikke, glanzende crème ontstaat.
- Bewaar op kamertemperatuur.

Stap 5 – Snijden en spiesen:

- Haal het gekoelde pastablok uit de koelkast.
- Snijd eerst in repen van ongeveer 3 centimeter breed en vervolgens in blokjes van circa 3 x 3 centimeter.
- Rijg de blokjes voorzichtig aan metalen spiesjes.

Stap 6 – De Kamado:

- Bereid de Kamado voor op 150°C indirecte warmte.
- Voeg een klein handje appel- of kersenhout toe.
- Leg de spiesjes indirect op het rooster en laat ze ongeveer 10 minuten rustig warm worden zodat de lagen zich volledig kunnen zetten.
- Verplaats de spiesjes vervolgens boven directe hitte.
- Grill ze 1 tot 2 minuten per zijde totdat de uitstekende randjes goudbruin kleuren, de guanciale krokant wordt en de kaas tussen de lagen begint te smelten.

Stap 7 – Presenteren en serveren:

- Verdeel een laag van ongeveer 2 centimeter carbonaracrème over de bodem van kleine glazen, whiskyglazen of lage cocktailglazen.
- Bestrooi de crème met een klein deel van de krokant gebakken guanciale zodat iedere hap direct een extra krokant accent krijgt.
- Plaats vervolgens 2 tot 3 warme carbonara-spiesjes rechtop in elk glas. De spiesjes blijven stevig staan in de crème, terwijl de onderzijde licht wordt bedekt met de rijke saus.
- Werk af met een royale hoeveelheid fijn geraspte Pecorino Romano, versgemalen zwarte peper en de resterende krokante guanciale.
- Voor een extra feestelijke presentatie kan bovenop het glas een dun Pecorino-krokantje worden gelegd. Wanneer de gast het spiesje uit het glas haalt, breekt het krokantje en komen de aroma's van kaas, guanciale en rook direct vrij.
- Serveer onmiddellijk terwijl de spiesjes nog warm zijn en de carbonaracrème fluweelzacht is.

Buon appetito!