

Pieczone brokuły z grilla

Składniki

Na pieczone brokuły:

- 225 g** różyczek brokułów (pociętych na kawałki wielkości kęsa)
- 2** łyżeczki miesznaki przypraw umami
- 2** mandarynki (pokrojone na pół)
- 115 g** prażonych orzeszków z miodem
- 1** łyżeczka płatków czerwonego pieprzu

Na marynatę do brokułów:

- 2** łyżki oliwy z oliwek
- 3** łyżki cukru brązowego
- 3** łyżki sosu sojowego
- 1** łyżka prażonych nasion sezamu
- 3** ząbki czosnku (posiekane)

Przygotowanie:

1. Ustabilizuj temperaturę ceramicznego grilla węglowego **Kamado Joe** na poziomie **200°C**. Wykorzystaj półksiężycowy deflektor, aby stworzyć warunki do grillowania **w sposób pół-bezpośredni**.
2. Pokrój brokuła na mniejsze główki.
3. Wymieszaj w misce wszystkie składniki potrzebne do zrobienia marynaty: oliwę z oliwek, cukier brązowy, sos sojowy, nasiona sezamu i posiekane ząbki czosnku.
4. Do dokładnie wymieszanej marynaty dodaj różyczki brokułów, a następnie umieść je na ruszcie zamontowanym nad osłoną z półksiężycowego deflektora.
5. Polej brokuły opiekane na ruszcie resztą marynaty i dopraw przyprawą umami.
6. Opiekaj pod zamkniętą pokrywą przez **10 minut** lub do uzyskania preferowanej przez Ciebie konsystencji i koloru.
7. Brokuły zdjęte z rusztu przełóż do misy do serwowania i udekoruj kawałkami mandarynek, garścią posiekanych orzeszków ziemnych w miodzie i płatkami ostrej papryki.
8. **Pieczone brokuły z grilla gotowe. Smacznego!**