



VLEES

CHICKEN ROLL

4 PORTIES

800 g ontbeende kippendijen	1 teentje knoflook
100 g BBQ-rub voor kip (zie blz. 128)	100 ml mayonaise
1 rode paprika	½ bosje koriander, zout en peper
1 chilipeper	sap van een halve citroen
2 lente-uitjes	8 hotdogbroodjes

BEREIDING

- 1 | Smeer het kipvlees met de BBQ-rub in.
- 2 | Rooster de kip aan alle kanten op de grill op middelhoog vuur (180 °C). Draai meerdere keren om en laat de kip rusten in het indirecte gedeelte van de grill.
- 3 | De kerntemperatuur moet minimaal 78 °C zijn, kip moet door en door gaar zijn!
- 4 | Maak de paprika's, de lente-uitjes en de chilipeper schoon en snijd ze in kleine stukjes. Hak de knoflook fijn. Doe dit alles in een kom met de mayonaise.
- 5 | Snijd de koriander fijn en voeg deze toe aan de groenten. Breng het mengsel vervolgens op smaak met zout en peper en voeg naar smaak citroensap toe.
- 6 | Snijd de gegrilde kip zodra hij warm is in hapklare stukken en doe alles in de kom. Meng alles goed door elkaar.
- 7 | Rooster de hotdogbroodjes kort in de barbecue en snijd ze open.
- 8 | Leg de vulling op de broodjes en garneer dit met wat gehakte koriander en slablaadjes.



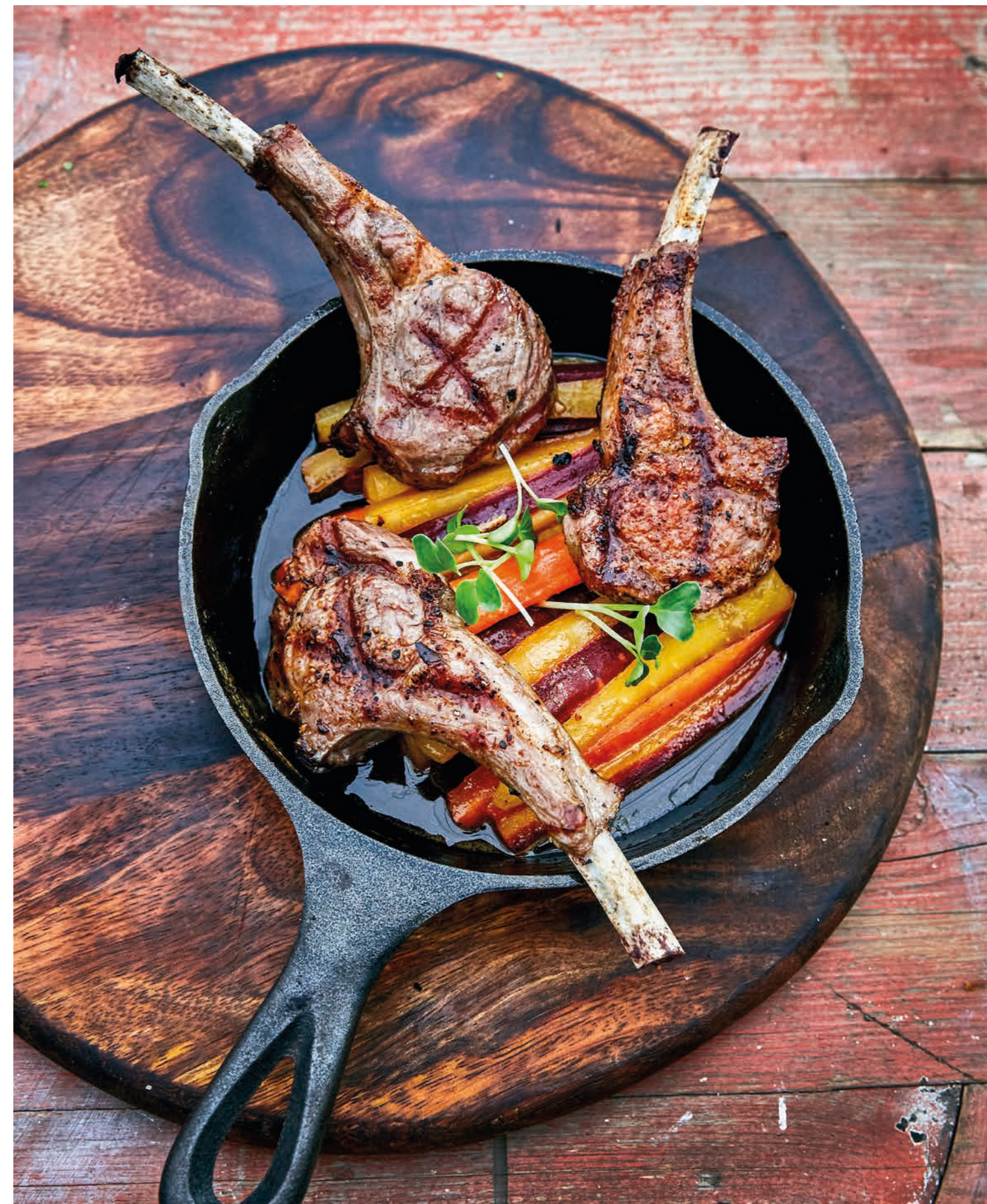
GEGRILDE LAMSKOTELETEN MET GEGLAZURDE WORTELS

4 PORTIES

8 lamskoteletjes	20 ml sojasaus
zout en peper naar smaak	50 g honing
500 g gekleurde wortels of natuurlijk wortels in één kleur	1 chilipeper
200 ml sinaasappelsap	olie om te frituren

BEREIDING

- 1 | Breng de lamskoteletjes met peper en zout op smaak en zet ze apart.
- 2 | Was de wortelen en snijd ze in de lengte in tweeën of in vieren.
- 3 | Verhit een gietijzeren of smeedijzeren pan op de barbecue en fruit de wortelen in een beetje olie gaar. Voeg nog een beetje peper en zout toe, blus dan af met sinaasappelsap.
- 4 | Voeg sojasaus en honing toe. Kook alles in tot het sap is ingedikt net als stroop. Plaats de pan vervolgens op het indirecte gedeelte van de grill om alles warm te houden.
- 5 | Stel het directe gebied in op hoog vuur en schroei en rooster de lamskoteletten aan beide kanten, keer ze regelmatig.
- 6 | Na 5-6 minuten moeten de koteletten heerlijk krokant zijn aan de buitenkant en roze, zacht en sappig aan de binnenkant. Haal nu het vlees van de barbecue en serveer het met de wortelen.



OSSENHAAS MET BACONBOTER

4 PORTIES

4 ossenhaasjes, elk 200-250 g	2 el ahornsiroop
100 g bacon	2 el peterselie
250 g boter, op kamertemperatuur	peper, grof gemalen

BEREIDING

- 1 | Bak eerst het bacon in een pan krokant.
- 2 | Doe nu 2 eetlepels van het spekvet uit de pan in een kom en voeg vervolgens de boter toe. Laat het bacon uitlekken op keukenpapier.
- 3 | Voeg de ahornsiroop en gehakte peterselie toe aan de kom en breng alles op smaak met een beetje peper.
- 4 | Zodra het bacon iets is afgekoeld, verkruimel of maal je het fijn en spatel je het door het mengsel in de kom. Meng alles goed door en giet het vervolgens in een pot met schroefdeksel. Zet het koud weg tot je het gaat serveren.
- 5 | Stel de grill in op direct barbecueën op hoog vuur (250–280 °C).
- 6 | Braad de ossenhaasjes aan beide kanten goed aan op de directe hitte en laat ze vervolgens op het indirecte gedeelte van de grill liggen tot een kerntemperatuur van 54-56 °C.
- 7 | Voor het opdienen moet het vlees 3-4 minuten rusten, waarna je het kunt serveren met de boter en wat brood.

