

Rachael Lane

# Grillen

binnen & buiten



**R&B**





# Inhoudsopgave

In een oogopslag 6

De kunst van het grillen 10

Grillapparatuur 12

Basistechnieken 22

Kalfsvlees en rundvlees 24

Varkensvlees 90

Lamsvlees 124

Kip & meer 162

Vis, schaal- & schelpdieren 236

Groenten & fruit 280

Register 318

Porties: 6  
Vorbereiding: 30 minuten  
+ 20 minuten rusttijd  
Bereiding: 1 uur  
Niveau: 2

Mierikswortel hoort tot dezelfde familie als mosterd en raap. De wortel wordt gebruikt als smaakmaker. Om de scherpe smaak te laten vrijkomen, moet de wortel worden geplet of gesneden. In dit recept wordt de scherpste enigszins getemperd door de zure room, maar afhankelijk van je persoonlijke voorkeur gebruik je meer of minder mierikswortel.

# OSSENHAAS

## met mierikswortelcrème en knapperige bacon

- 1,2 kg ossenhaas  
extra vierge olijfolie  
om het vlees te  
bestrijken  
grof zeezout en  
versgemalen zwarte  
peper
- 10 plakken bacon  
zonder zwoerd
- 375 ml zure room
- 2 el verse  
mierikswortel,  
fijngehakt
- 2 teentjes knoflook,  
geplet

Verhit een barbecue of contactgrill met een deksel en een thermometer tot zeer heet.

Besprenkel het vlees met olie en breng op smaak met zout en peper. Grill het vlees in ongeveer 5 minuten op de hete grill onder regelmatig omdraaien tot het aan alles kanten bruin is. Leg het vlees op een snijplank en zet opzij om af te koelen.

Sluit het deksel van de grill en verwarm voor tot 200°C.

Leg een stuk plastic huishoudfolie ter grootte van de ossenhaas op een schoon werkvlak. Leg de plakken bacon in de lengte op de folie, ze moeten elkaar iets overlappen.

Meng in een kleine kom de zure room, mierikswortel, mosterd en knoflook.

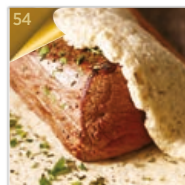
Besmeer de ossenhaas zodra dit is afgekoeld met het zure-roommengsel.

Leg het vlees op de plakken bacon. Vouw de bacon om de ossenhaas, dit gaat makkelijk als je de folie optilt. Verwijder de plastic folie en zet de bacon vast met cocktailprikkers. Leg het vlees in een grote braadpan. Zet de pan in het midden van de grill en zet de branders er direct onder uit. Sluit de grill en laat het vlees in 20 minuten garen.

Verlaag de temperatuur van de grill tot 180°C. Laat het vlees nog eens 35 minuten garen, tot de bacon knapperig is en de kerntemperatuur van het vlees 50°C is. Gebruik hiervoor een vleesthermometer in het dikste deel van het vlees.

Haal de pan van de grill, dek hem losjes af met aluminiumfolie en zet opzij om 20 minuten te rusten. Snijd de ossenhaas in dikke plakken en dien warm op.

*Als je dit lekker vindt,  
probeer dan ook deze  
recepten.*



OSSENHAAS IN  
ZOUTDEEG



ROLLADE GEVULD MET  
GEROOSTERDE  
PEPERTJES, BASILICUM  
& MOZZARELLA



OSSENHAAS MET  
SZECHUANPEPERKORST



# Register

## A B C

Aziatische, op thee gerookte eendenborst 228  
Bacon-omwikkelde haasbiefstuk met paddenstoelen-kippenleverpaté 41  
Bacon-omwikkelde kipfilet met jalapeño-peper & kaas 176  
Balsamico-geglazuurde entrecote 42  
Biefstuk met Guinness-bier & zilveruitjes 42  
Bietjes in zoutkorst met labne & granaatappelsiroop 298  
Bloody Mary kipspiesen 204  
Buikspekrollade met rozemarijn & knoflook 112  
Chinese gegrilde ribbetjes 98  
Chinese kipdrumsticks 178  
Chinese vleesspiesen met lente-uitjes 80  
Cubaanse varkensschouder van het spit 108

## E F G

Eend  
- Eendenbout met kersensaus 226  
- Gegrilde eend 225  
- Aziatische, op thee gerookte eendenborst 228  
Entrecote met rendangkorst 70  
Entrecote met rode wijn-paddenstoelensaus 36  
Ethiopische kruidige kip 171  
Filippijnse buikspekspiesen 116  
Garnalenspiesen met halloumi 242  
Gegratineerde witlof met pancetta & Taleggio 312  
Gegrilde ananas met chilipeper, zout & limoen 306  
Gegrilde artisjokken met oregano & knoflook 289  
Gegrilde asperges met Parmezaanse kaas & broodkruim 292  
Gegrilde aubergine met Indiaas gekruide tomaten 304  
Gegrilde courgette- & tuinbonensalade met ingemaakte limoen & munt 302  
Gegrilde bakbanaan met fetacrème 314  
Gegrilde biefstuk met Guinness-bier & zilveruitjes 42  
Gegrilde bloemkool met krenten & pijnboompitten 301  
Gegratineerde coquilles met chorizo & gerookte paprika-broodkruim 238  
Gegrilde eend 225  
Gegrilde garnalen met harissa 244  
Gegrilde gemarineerde baby-octopussen 241

Gegrilde groene curryvis in bananenbladeren 262  
Gegrilde ham met cranberry-balsamicoglazuur 102  
Gegrilde kip met Mexicaanse molesaus 166  
Gegrilde kippenvleugels met blauwe-kaassaus 180  
Gegrilde Koreaanse ribbetjes 50  
Gegrilde kreeft met kerrie-citroenboter 246  
Gegrilde maïskolven met kruidenzout & Parmezaanse kaas 296  
Gegrilde paddenstoelen met provolone & hazelnootgremolata 295  
Gegrilde geep met verse tomatensaus 256  
Gegrilde Thaise kip 174  
Gegrilde tonijnsteak met ei, tomaten & tapenade 268  
Gegrilde varkensfilet 'tandoori' 110  
Gegrilde venkelsalade met sinaasappel & dadels 309  
Gegrilde babyworteltjes met komijn-honingglazuur 283  
Gegrilde zoete aardappelen met kokoslimoen-chilidressing 290  
Gevlinderde garnalen met knoflookboter 242  
Gekaramelliseerde rode uien met tijm & ahornsiroop 314  
Gerookte forel 265  
Gerookte kip met specerijenrub 192  
Geroosterde kalkoenborst met pestoboter 220  
Geroosterde kip met gedroogd fruit & notencouscousvulling 196  
Gevlinderde forel met ingemaakte citroen, venkelzaad & rode ui 250  
Griekse lamspiesen met halloumi 149

## H I J

Hamburgers  
- Hamburgers met olijven, cheddar & uien 88  
- Hamburgers van lamsvlees met oregano & feta 164  
Hoisin-geglazuurde kipspiesen 204  
Japanse kipspiesen 206  
Japanse ossenhaas 'tataki' 64

## K

Kalf  
- Kalfskoteletjes met Parmezaanse kaas, kruiden & ansjovisbroodkruim 26  
- Kalfsrolletjes gevuld met groene olijven

en mozzarella 28  
Kalkoen  
- Geroosterde kalkoenborst met pestoboter 220  
- Kalkoen met Mexicaanse kruiden 222  
- Kalkoenborst met pruimen-walnootvulling 218  
- Kalkoenvleugels met cajunkruiden 216  
Kip  
- Bacon-omwikkelde kipfilet met jalapeño-peper & kaas 176  
- Bloody Mary kipspiesen 204  
- Chinese kipdrumsticks 178  
- Ethiopische kruidige kip 171  
- Gegrilde kip met Mexicaanse molesaus 166  
- Gegrilde kippenvleugels met blauwe-kaassaus 180  
- Gegrilde Thaise kip 174  
- Gerookte kip met specerijenrub 192  
- Geroosterde kip met gedroogd fruit & noten-couscousvulling 196  
- Hoisin-geglazuurde kipspiesen 204  
- Japanse kipspiesen 206  
- Kip 'parmigiana' 184  
- Kip in zoutkorst 189  
- Kip met kurkuma & yoghurt-kruidensaus 190  
- Kip- & chorizospiesen met gerookte paprika 212  
- Kippenvleugels met honing-mosterdglazuur 182  
- Kiprolletjes met feta & tapenade 186  
- Kipspiesen met koriander & yoghurt 210  
- Kipspiesen op suikerriet 202  
- Kipworstjes met prei & tijm 215  
- Kleverige kip met soja 201  
- Kokoskip met kruidige cashewnotenkorst 164  
- Noord-Afrikaanse geroosterde kip met chermoula-boter 198  
- Vietnamese gegrilde kip met citroengras 172  
- Zoetzoute kipspiesen met pruimen & olijven 208  
- Zuidelijke kip met limoenmayonaise 182  
Kleverige colaribbetjes 49  
Kleverige kip met soja 201  
Kleverige kwartels met kweepeerglazuur 231  
Knapperig buikspek met chili-karamelsaus 104  
Knapperige citroenkip met knoflooksaus & geroosterde amandelen 195  
Koftaspiesen 74



Kokoskip met kruidige cashewnotenkorst 164  
 Koreaans gemarineerd rundvlees 61  
 Koreaanse gegrilde ribbetjes 50  
 Kruidige aardappelpartjes 286  
 Kwartel  
 - Kleverige kwartels met kweepeerglazuur 231  
 - Kwartel met Chinees vijfkruidenpoeder 232  
 - Kwartel met sumak-komijnkorst 234

## L M

Lam  
 - Hamburgers van lamsvlees met oregano & feta 160  
 - Lams-kibbeh (gehaktballetjes) met bulgur 158  
 - Lamsbout met munt-erwtentpuree & feta 142  
 - Lamsbout met sumak, sesam & walnootsaus 138  
 - Lamsbout van het spit met karwijzaad, knoflook & mosterd 141  
 - Lamsboutsteak met pompoenpitpesto 132  
 - Lamsburgers met oregano & feta 160  
 - Lamsfilet gevuld met pruimen, feta & hazelnoten 128  
 - Lamsgehaktspiesen met kruidige tomatensaus 152  
 - Lamskoteletjes met Provençaalse kruiden 138  
 - Lamsnootjes met oregano, citroen & knoflook 128  
 - Lamsrack 'masala' 136  
 - Lamsrack met kruidige fruitkorst 134  
 - Lamsribbetjes met pruim-granaatappelglazuur 131  
 - Merguez-worstjes 157  
 - Portugese lamsspiesen 154  
 - Rollade van lamsschouder met ingemaakte citroen, olijven & knoflook 146  
 - Turkse lamsleverspiesen 150  
 Marokkaanse geitenbout 144  
 Merguez-worstjes 157  
 Mexicaans gekruide varkensribbetjes met chipotle-glazuur 97  
 Mexicaanse kalkoen 222  
 Midden-Oosters gekruide worstjes 86  
 Mosselen met kokos en laksa 248

## N O P

Noord-Afrikaanse geroosterde kip met chermoula-boter 198  
 Ossenhaas gevuld met rode peper-paprikapasta 68  
 Ossenhaas in zoutdeeg 52  
 Ossenhaas met mierikswortelcrème en knapperige bacon 52  
 Ossenhaas met soja en steranijs 72

Ossenhaas met szechuanpeperkorst 62  
 Pijlinktvis met zout & peper 248  
 Portugese lamsspiesen 154

## Q R

Regenboogforel gevuld met rijst, dille & limoen 253  
 Ribeye steaks met klassieke kruidenboter 31  
 Ribeye steaks met pittige avocado-koriandersaus 32  
 Ribstuk met zoetzure granaatappelglazuur 58  
 Rode snapper met zwarte bonen, chili & gember 260  
 Rokerige aubergines met tahindressing 284  
 Bosuitjes met soja-mirindressing 284  
 Rollade gevuld met geroosterde pepertjes, basilicum & mozzarella 56  
 Rollade van lamsschouder met ingemaakte citroen, olijven & knoflook 146  
 Rubs  
 - Gerookte kip met specerijenrub 192  
 - Rundvlees van het spit met limoen & chili-koffierub 67  
 - T-bone steaks met chilirub & gegrilde limoenen 34  
 Rund  
 - Bacon-omwikkelde haasbiefstuk met paddenstoelen-kippenleverpaté 41  
 - Balsamico-geglazuurde entrecote 42  
 - Biefstuk met Guinness-bier & zilveruitjes 42  
 - Chinese vleesspiesen met lente-uitjes 80  
 - Entrecote met rendangkorst 70  
 - Entrecote met gorgonzolasaus 34  
 - Entrecote met rode wijn-paddenstoelensaus 36  
 - Gegrilde Koreaanse ribbetjes 50  
 - Hamburgers met olijven, cheddar & uien 88  
 - Japanse ossenhaas 'tataki' 64  
 - Kalfskoteletjes met Parmezaanse kaas, kruiden & ansjovisbroodkruim 26  
 - Kalfsrolletjes gevuld met groene olijven & mozzarella 28  
 - Kleverige colaribbetjes 49  
 - Koreaans gemarineerd rundvlees 69  
 - Koreaanse gegrilde ribbetjes 50  
 - Merguez-worstjes 157  
 - Midden-Oosters gekruide worstjes 86  
 - Ossenhaas gevuld met rode peperpasta 68  
 - Ossenhaas in zoutdeeg 52  
 - Ossenhaas met mierikswortelcrème & knapperige bacon 52  
 - Ossenhaas met soja & steranijs 72  
 - Ossenhaas met szechuanpeperkorst 62  
 - Ribeye steaks met klassieke kruidenboter 31

- Ribeye steaks met pittige avocado-koriandersaus 32  
 - Ribstuk met zoetzure granaatappelglazuur 58  
 - Rollade gevuld met geroosterde pepertjes, basilicum & mozzarella 56  
 - Rundvlees van het spit met limoen & chili-koffierub 67  
 - Spareribs 'Memphis' 100  
 - Spierstuk 'teriyaki' met wasabimayonaise 38  
 - Steak-, lever- & paddenstoelenspiesen 78  
 - T-bone steak met salsa verde 44  
 - T-bone steaks met chilirub & gegrilde limoenen 34  
 - Vleesspiesen met shiraz & rozemarijn 82  
 - Worstjes met rode wijn & rozemarijn 85  
 - Zuid-Amerikaanse ribbetjes met chimichurri 52

## S T

Salades  
 - Gegrilde courgette- & tuinbonensalade met ingemaakte limoen & munt 302  
 - Gegrilde venkelsalade met sinaasappel & dadels 309  
 Salsa's  
 - Salsa verde (bij T-bone steak) 44  
 Sardientjes gevuld met krenten & pijnboompitten 254  
 Spareribs 'Memphis' 100  
 Spierstuk 'teriyaki' met wasabimayonaise 38  
 Steak-, lever- & paddenstoelenspiesen 78  
 T-bone steak met salsa verde 44  
 T-bone steaks met chilirub & gegrilde limoenen 34  
 Tonijn  
 - Tonijnspiesen met kruidige sesamkorst 274  
 - Gegrilde tonijnsteak met ei, tomaten & tapenade 268  
 - Zoetzure tonijn met granaatappel & honing 271  
 Turkse lamsleverspiesen 150

## V

Varken  
 - Chinese gegrilde ribbetjes 98  
 - Merguez-worstjes 157  
 - Midden-Oosters gekruide worstjes 86  
 - Varkenshaasspiesen met mango & pancetta 115  
 - Varkenskoteletjes met ahornsiroop-glazuur & knapperige pancetta 94  
 - Varkenskoteletjes met tonkatsu-saus & mayonaise 92  
 - Varkenskoteletjes met venkel & amandeldukkah 94  
 - Varkensvleesspiesen met kweepeerglazuur 118  
 - Varkensworstjes met kaas, appel & salie

- 122
- Varkensworstjes met kaneel, venkelzaad & zwarte peper 121
  - Vietnamese gegrilde kip met citroengras 172
  - Vietnamese gehaktballetjesspiesen 118
  - Worstjes met rode wijn & rozemarijn 85
  - Zuidelijke pulled pork (procureur) 107
- Vis, schelp- en schaaldieren
- Forel 'en cocotte' met ingemaakte citroen, venkelzaad & rode ui 250
  - Garnalen met knoflookboter 242
  - Garnalenspiesen met halloumi 242
  - Gegratineerde coquilles met chorizo & gerookte paprikabroodkruim 238
  - Gegrilde garnalen met harissa 244
  - Gegrilde geep met verse tomatensaus 256
  - Gegrilde gemarineerde baby-octopussen 241
  - Gegrilde groene curryvis in bananenbladeren 262
  - Gegrilde kreeft met kruiden-citroenboter 246
  - Gegrilde tonijnsteak met ei, tomaten & tapenade 268
  - Mosselen met kokos & laksa 248
  - Regenboogforel gevuld met rijst, dille & limoen 253
  - Rode snapper met kidneybonen, chili & gember 260
  - Sardientjes gevuld met krenten & pijnboompitten 254
  - Tonijnspiesen met kruidige sesamkorst 274
  - Vis in wijnbladeren met citroen, oregano & olijven 266
  - Vis in zoutkorst 258
  - Vis met tom yum-kruiden in bananenbladeren 278
  - Vismoten 'piri piri' 276
  - Vleesspiesen met shiraz & rozemarijn 82
  - Wijting met salmoriglio 260
  - Zalmzijde met misoglazuur 272

Zoetzure tonijn met granaatappel

& honing 271

Zuid-Amerikaanse ribbetjes met

chimichurri 46

Zuidelijke kip met limoenmayonaise 168

Zuidelijke pulled pork (procureur) 117

## W

Wijting met salmoriglio 260

Worst

- Kipworstjes met prei & tijm 215
- Merguez-worstjes 157
- Midden-Oosters gekruide worstjes 86
- Varkensworstjes met kaas, appel & salie 122
- Varkensworstjes met kaneel, venkelzaad & zwarte peper 121
- Worstjes met rode wijn & rozemarijn 85

## Z

Zalmzijde met misoglazuur 272

Zoetzoute kipspiesen met pruimen & olijven 208