

Inhoud



Dankbetuiging.....	9
Inleiding.....	10
De essentie van koken op een plank	12

VOOR- EN BIJGERECHTEN

1 Gegrilde brie met Amaretto-perzikchutney en cranberryjam:	
KAAS GRILLEN OP EEN PLANK BOVEN DIRECTE HITTE	20
2 Parmezaanse kaas en cheddar met gegrilde druiven:	
HARDE KAAS GRILLEN OP EEN PLANK BOVEN INDIRECT VUUR.....	24
3 Geitenkaas met tapenade en confituur:	
KAAS ROOSTEREN OP EEN PLANK.....	28
4 Geroosterde peren met blauwschimmelkaas:	
FRUIT ROOSTEREN OP EEN PLANK.....	32
5 In pancetta gewikkelde vijgen met geitenkaas:	
OMWIKKELD FRUIT ROOSTEREN OP EEN PLANK.....	36
6 Met geitenkaas gevulde peppadews: GROENTEN ROKEN OP EEN PLANK.....	40
7 Met kaas en kruiden gevulde portobello's:	
PADDENSTOELEN ROOSTEREN OP EEN PLANK BOVEN DIRECTE HITTE	44
8 Geroosterde rode en gele tomaten met kruiden:	
GROENTEN ROOSTEREN OP EEN BAKPLANK.....	48
9 Geroosterde wortelgroenten: WORTELGROENTEN ROOSTEREN OP EEN PLANK.....	52

VIS EN SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

10 Heilbot met citroen-tartaarsaus: VIS ROOSTEREN OP EEN PLANK.....	56
11 Tandbaarsfilet met chili-citrusboter: VIS ROOSTEREN OP EEN KLEINE PLANK.....	60