



ZOWIE TAK

DE ULTIEME BBQGERECHTEN IN 30 MINUTEN

EENVOUDIG, SNEL EN COMPLEET



INHOUD

RECEPTENINDEX	11
VOORWOORD	15
VERSCHILLENDE SOORTEN BARBECUES	16
KAMADO	19
KOGEL	20
GAS	21
SMOKER	21
OPEN VUUR / VUURSCHAAL	22
MATERIALEN	25
TIPS VOOR SNEL BARBECUEËN	28
TIPS VOOR SNEL KOKEN	29
EEN GOED GEVULDE VOORRAADKAST, VRIEZER EN KOELKAST	31
RESTVERWERKING	33
RECEPTEN	
SNACKS & VOORGERECHTEN	35
SOEPEN & SALADES	97
HOOFDGERECHTEN	129
DESSERTS	195
MENU'S	217



RECEPTENINDEX

SNACKS EN VOORGERECHTEN

🍷	Gerookte oesters met grapefruitvinaigrette	36
🍷	Gegrilde varkenshaasbites met knabbelspek, little gem en kriekmayo	39
🍷	Zalmbonbons met whisky-chilisaus	40
🍷	Sticky bacontwisters	43
🍷	Gegrilde jalapeño-poppers	44
🍷	Mini-quiche met rivierkreeftjes en broccoli	47
🍷	Flammkuchen met brie en appel	48
🍷	Panpizza met buffelmozzarella, pesto en serranoham	51
🍷	Sliders met braadworst en zuurkool	52
🍷	Vlamtosti	55
🍷	Skillet nacho's	56
🍷	Wrap met pulled zalm	59
🍷	Geroosterde noten met ahornsiroop	60
🍷	Iberico secreto met lauwwarme tomatensalsa	62
🍷	Laab kai lolly's met zoete chilisaus	64
🍷	Varkenshaasspiesjes met hoisin en wakame-komkommersalade	65
🍷	Sesam-teriyakispiesjes	68
🍷	Groene curry-garnalenspiesjes met limoendip	69
🍷	Rilette van gerookte vis	71
🍷	Geroosterde makreel met cocktailsaus en pompoenpitten	72
🍷	Zoete gehaktballen met ontbijtspek	75
🍷	Rokerige reuzenbonen met yoghurtbrood	76
🍷	Gegrilde portobello met geitenkaas en granaatappel	79
🍷	Pinwheels van bavette met zongedroogde tomaat en pesto	80
🍷	Kippenvleugels met ketjap-sambalglaze	83
🍷	Gegratineerde mosselen	84
🍷	Plukbrood met kaas, ui en bacon	87
🍷	Gnocchi met truffelsaus en gegrilde paddenstoelen	88
🍷	Flat iron steak met cowboyboter	91

SOEPEN EN SALADES

🍷	Gazpacho van gegrilde watermeloen en limoen	95
🍷	Soep van geroosterde pompoen met gebakken oesterzwammen	96
🍷	Gerookte linzensoep	99
🍷	Pindasoep	100
🍷	Clam chowder	103
🍷	Salade van geroosterde groenten en geitenkaas	104
🍷	Couscoussalade met kip en geroosterde aubergine	107
🍷	Surf 'n turf salade	108
🍷	Rokerige caesarsalade	111
🍷	Gado gado van de barbecue	112
🍷	Aziatische biefstuksalade	115
🍷	Carpacciosalade van rosbief met truffelsaus	116
🍷	Salade van zalmataki en wakame	119
🍷	Gegrilde griekse salade met krokante kikkererwten	120
🍷	Huzarensalade	123

HOOFDGERECHTEN

🍷	Karbonades met mosterdglaze, geroosterde bospeen en rösti	126
🍷	Entrecote met chimichurri	129



VOORWOORD

Ook al is het heerlijk om uren in de tuin achter je barbecue te besteden, een lekker Low & Slow-gerecht te maken. De dagelijkse praktijk leert ons dat we hier niet altijd tijd voor en zin in hebben. Snel en makkelijk: dat is wat we willen. Of dat in combinatie kan met een barbecue? Jazeker! Dit ultieme barbecueboek is dan ook gemaakt om tips en recepten te delen zodat jij binnen 30 minuten een heerlijk gerecht op tafel hebt. Zorg dus dat je barbecue op temperatuur is en dat je alle ingrediënten en materialen klaar hebt liggen om aan de slag te gaan.

De recepten in dit boek zijn geschikt voor alle soorten barbecues, maar niet alle barbecues werken hetzelfde. Op pagina 19-22 leg ik de verschillen uit en geef ik je tips hoe de betreffende barbecue het snelste op temperatuur te krijgen. Er zijn vele kooktechnieken mogelijk, waardoor er veel verschillende soorten gerechten gemaakt kunnen worden op een barbecue. Je gebruikt in dit boek je barbecue echt om te grillen. Heb je een kamado en wil je perfect leren koken op je keramische barbecue? Dan raad ik je eerst *Het Ultieme Kamadoboek* aan.

Omdat je snel en eenvoudig je gerecht wil serveren, ga ik in dit boek dieper in op welke materialen je hierbij kunnen helpen. Het snel aansteken van de barbecue scheelt natuurlijk veel tijd, maar er zijn meer dingen waar je op kunt letten. Doordachte keuzes, slimme trucjes, handige voorbereiding en een goedgevulde voorraadkast bieden hier uitkomst.

Vervolgens gaan we aan de slag met 85 gevarieerde recepten. We beginnen met snacks die vaak ook als voorgerecht geserveerd kunnen worden. Ideaal voor een feestje, of als onderdeel van een menu. Via de soepen en salades komen we uit bij de hoofdgerechten. Van beef bulgogi tot snelle shaslick: allemaal staan ze binnen 30 minuten op tafel. Natuurlijk mogen ook de zoete desserts niet ontbreken. Zie de recepten als inspiratie en leer hoe je uiteindelijk verschillende smaken en garnituren kunt combineren. Zo is het voor jou straks geen uitdaging meer om een snelle en eenvoudige maaltijd te serveren. Geniet van de lekkere recepten in dit ultieme barbecueboek!

Zowie Tak



In dit boek werken we net even wat anders dan in onze andere boeken. Normaal gesproken gebruiken we bijvoorbeeld harde houtskool die enorm lang brandt, maar ook langer duurt om aan te steken. En wachten, dat willen we niet! Als je met grote honger na je werk thuiskomt, wil je gewoon snel eten.

Hieronder leg ik uit hoe je alle recepten in dit boek op je eigen barbecue kunt bereiden, en geef ik tips hoe je je barbecue zo snel mogelijk gebruiksklaar maakt.

KAMADO

Een kamado of keramische barbecue is een barbecue die volledig gemaakt is van keramiek. Tegenwoordig zijn er te veel merken om op te noemen, maar een aantal bekende kamado's zijn The Big Green Egg, The Bastard, Grill Guru, Primo en Kamado Joe.

Op een kamado zijn temperaturen goed te sturen. Kook altijd met de deksel dicht en regel de temperatuur met de bovenste en onderste schuif. Mocht je de kamado perfect willen begrijpen en beheersen, schaf dan *Het Ultieme Kamadoboek* aan. In dit boek leer je alles over de kamado, het keramiek en de bijbehorende accessoires.

Termen die van toepassing zijn op de kamado:

- **Directe zone.** Maak een directe zone door een rooster direct boven de gloeiende houtskool te hangen.
- **Indirecte zone.** Maak een directe zone indirect door een hitteschild boven de houtskool te plaatsen. Andere benamingen voor het hitteschild zijn platesetter, heat deflector of convegtor.
- **Gietijzeren grillrooster.** Een gietijzeren grillrooster plaats je direct boven de houtskool en geeft het ingrediënt mooie grillstrepen.
- **Rookhout.** Een kamado is zuurstofarm.

Hierdoor kun je alle soorten rookhout droog gebruiken, en deze direct op de houtskool plaatsen.

- **Caveman.** Bij caveman-style grillen plaats je het ingrediënt direct op de houtskool.

Hoe krijg je je kamado het snelste op temperatuur?

Bij een kamado adviseren we normaliter een goede harde houtskool waar je ongeveer 12 uur mee door kunt gaan. Echter zijn deze soorten vanwege de hardheid moeilijk aan te steken. Ook duurt het langer voordat de temperatuur van de barbecue omhoog gaat. Als je wil dat de kamado snel op temperatuur is, kun je dus het beste minder harde houtskool gebruiken. Gebruik echter wel altijd houtskool van goede kwaliteit, omdat de penetrante smaak van bijvoorbeeld petroleum dat in goedkope houtskoolsoorten zit snel in je eten kan trekken. Gebruik ook nooit briketten in een kamado. Houtskoolsoorten die goed gebruikt kunnen worden om je barbecue snel op temperatuur te krijgen zijn bijvoorbeeld eikenhout, acacia, black wattle, houtskool van andere fruitbomen, (haag) beuken en berken.

Controleer eerst of er nog oud as onder in de kamado ligt. Een laagje van minder dan 2 centimeter kun je laten liggen. Vul de kamado tot de helft of tot twee derde met het houtskool en maak een brede kuil in het midden.

Draai drie aanmaakwokkels open en leg in de kuil. Leg er wat grote stukken houtskool op. Steek de wokkels aan. Je kan ook gebruik maken van een one minute lighter, een handig apparaatje om houtskool heel snel aan te steken.

Zorg dat de onderste schuif helemaal openstaat. Laat de deksel openstaan tot je een roodgloeiende kern hebt. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Sluit dan de deksel en zet de schuif op de deksel volledig open. De kamado zal binnen 5 tot 10 minuten een temperatuur van 200 °C bereikt hebben.



**EEN GOED
GEVULDE
VOORRAAD-
KAST, VRIEZER
EN KOELKAST**

Als je snel wil koken, wil je waarschijnlijk ook snel boodschappen doen. Een goed gevulde voorraadkast is dus een must. Hieronder staan mijn favoriete producten die ik altijd in mijn voorraadkast heb om snelle maaltijden mee te maken:

Gedroogde pasta, rijst, noedels en granen: goedkoop, makkelijk te bewaren en eindeloos mee te combineren.

Houdbare zuivel: verse zuivel heeft natuurlijk geen eindeloze houdbaarheidsdatum, dus houd ik graag houdbare zuivel bij de hand. Melk, slagroom en kokosmelk zijn makkelijk in de voorraadkast te bewaren en heel handig voor soepen, sauzen en curry's.

Vis in blik: blikjes tonijn, ansjovis en zalm, om makkelijk en snel eiwitten aan maaltijden toe te voegen.

Tomaten in blik: passata, tomatenblokjes, cherrytomaten, puree, gepelde tomaten; je kunt bijna alle bereidingen van tomaat in blik kopen, soms zelfs met toegevoegde knoflook of gedroogde kruiden. De makkelijkste snelle pasta- of pizzasaus.

Afbakbrood: in alle soorten en maten.

Bonen in blik: ook in alle soorten en maten, van maïs tot kidneybonen voor Mexicaanse maaltijden en kikkererwten voor hummus.

Kruiden en specerijen: met een breed assortiment gedroogde kruiden en specerijen kun je van elke simpele maaltijd wat bijzonders maken.

Noten en gedroogde vruchten: zoals rozijnen, gedroogde dadels of abrikozen.

Olijven: voor een hartige en frisse toevoeging aan pasta's en salades.

Sauzen: de beste toevoegingen aan snelle maaltijden zijn smaakvolle en kant-en-klare sauzen, zoals pesto's, verschillende soorten sambal, satésaus, oestersaus, mayonaise, salsa's... Ik heb ook standaard vier

barbecuesauzen in de voorraadkast staan. Door de hoge concentratie azijn en suiker zijn barbecuesauzen heel lang houdbaar.

Ook een goed gevulde vriezer is belangrijk om snel en makkelijk een heerlijke maaltijd op tafel te zetten. Hieronder staan mijn favoriete producten die ik altijd in mijn vriezer heb:

Groenten: doperwten, bloemkool, spinazie en broccoli zijn allemaal groenten die je prima bevroren kunt kopen en die makkelijk zijn om altijd bij de hand te hebben.

Aardappelproducten: pommes duchesse, aardappeltoefjes, friet en rösti zijn makkelijke producten die je zo in de oven kan schuiven.

Garnalen/gamba's: makkelijk én goedkoop.

Hamburgers: snel en altijd goed. Je kunt natuurlijk ook zelfgemaakte hamburgers invriezen.

Voorgegarde pulled pork, pulled chicken of buikspek: ideaal voor snelle maaltijden, die je zowel kant-en-klaar als zelfgemaakt kan invriezen.

Kant-en-klare pizza: je weet maar nooit!

In de koelkast bewaar je minder lang houdbare producten, maar ook hier is het belangrijk om een zorgvuldige selectie producten altijd bij de hand te houden om snelle maaltijden op tafel te zetten. Hier lees je wat ik altijd in mijn koelkast heb:

Boter: om mee te bakken en om in te braden.

Verse zuivel: kookroom, melk en yoghurt van een koe of een plantaardig alternatief.

Eieren: een veelzijdig ingrediënt wat gebruikt kan worden in heel veel verschillende snelle gerechten.

Kaas: harde kazen, zachte kazen, geraspte kazen. Ze zijn relatief lang houdbaar en een makkelijke toevoeging aan veel gerechten.

Groenten: verse groenten zoals sla, tomaten,

wortelen en paprika's zijn perfect voor makkelijke salades of als gezonde snack.

Fruit: bessen, druiven en appels.

Jam: handig als broodbeleg, als topping op yoghurt of om een snelle dessertsaus mee te maken.

Hummus: een gezonde dip voor groenten of crackers.

Gerookt vlees: zoals spekjes, hamblokjes of gerookte kip. Een handige toevoeging aan veel gerechten, zoals salades, wraps en sandwiches. Spekjes passen overal bij, en mijn vriendin eet ze dan ook 4x per week!

Wijn en bier: niet alleen om mee te koken!

RESTVERWERKING

Je vriezer hoeft je niet alleen te vullen met kant-en-klare ingevroren producten. Het is juist de perfecte manier om zelfgemaakt eten te bewaren voor toekomstige snelle maaltijden. De makkelijkste manier om producten (zoals rijst, groenten, vlees of vis) in te vriezen is om ze in een diepvrieszak te doen, plat te maken en in te vriezen als tegels. Het is vrij simpel:

- 1 Neem een diepvrieszak die groot genoeg is om porties van de producten in te vriezen en die een goede sluiting heeft.
- 2 Portioneer het product wat je in gaat vriezen, bijvoorbeeld in porties voor 2 personen.
- 3 Stop het product in de diepvrieszak en duw plat. Duw zo veel mogelijk lucht uit de zak. Houd de kant waar de sluiting zit wel goed schoon!
- 4 Duw de zak onder water zodat er nog meer lucht uit de zak gaat (maar zorg ervoor dat er geen water in de zak loopt) en sluit de zak.
- 5 Maak de zak van buiten schoon en droog.
- 6 Plak een etiket op de zak en schrijf daarop wat erin zit, hoeveel gram er in zit en de datum waarop het is bereid.
- 7 Leg de tegel plat in de vriezer en wacht een paar uur, tot de tegel goed bevroren is. Daarna kun je de tegels stapelen en zullen ze niet meer vervormen.

Het voordeel van het invriezen in tegels is dat ze efficiënt in je vriezer passen én dat ze goed te ontdooien zijn. Leg een tegel van wat je wil ontdooien een paar uur in de koelkast en het product zal ontdooid zijn. Wil je echt snel ontdooien? Leg de tegel dan 5 minuten in koud water. Zorg wel dat de sluiting niet in het water ligt, anders kan er water in de zak lopen.

Ook kun je investeren in een vacumeer-machine met vacumeerzakken, om je vriezer écht efficiënt te vullen.

Groenten

Het is vaak niet lekker om groenten zelf in te vriezen, maar voor groenten waarvan je daarna een soep of saus maakt is het prima. Was de groenten grondig, snijd ze in hapklare blokjes en vries in. Je kunt de ingevroren blokjes groenten het beste bevroren meebakken of verwarmen. Als je ze eerst ontdooit gaan de celstructuren kapot en wordt de groente zacht en papperig.

Fruit

Fruit kun je geweldig invriezen, maar dat gaat wel ten koste van de textuur. Hierdoor is het ook belangrijk bevroren fruit niet eerst te ontdooien, maar bevroren te verwerken. Was het fruit grondig, schil het eventueel en snijd in blokjes of hapklare stukjes. Bevroren fruit kun je goed gebruiken om sauzen, smoothies, milkshakes mee te maken of om door je yoghurt te doen. Plakjes citroen en limoen kun je ook heel gemakkelijk invriezen en kun je gebruiken voor ovenschotels of als een ijsblokjes in een glas water.

Slowcooked vlees

Slow cooked vlees, zoals pulled chicken, pulled pork en pulled beef kun je ook geweldig invriezen. Maak, wanneer je gaat barbecuen, twee of drie keer meer dan je nodig hebt en vries het restant in. Je bent dan toch al uren bezig, dan maakt een extra uurtje hier en daar ook niet meer uit. Met deze restjes kun je fantastische snelle maaltijden maken, zoals tosti's, burrito's, nacho's, stoofpotjes, sliders en pasta's.



SNACKS EN VOOR- GERECHTEN

GEGRILDE JALAPEÑO-POPPERS

Aantal personen: 4-6 / Bereidingstijd: 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 12-15 jalapeños
- 1 tl kruidenrub voor varken
- 200 g roomkaas, op kamertemperatuur
- 6-8 lange plakken bacon
- 1 el olijfolie
- 1 el honing
- 2 el barbecuesaus

BENODIGDE MATERIALEN

- half hittedeksel
- half rvs-rooster
- half gietijzeren grillrooster
- 12-15 houten satéprikkers
- aluminiumfolie

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half directe/half indirecte opstelling met het halve hittedeksel, halve rvs-rooster en halve gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C. Zorg ervoor dat de kolen niet allemaal direct onder het gietijzeren grillrooster liggen.

Halveer de jalapeños in de lengte en verwijder de zadjes en zaadlijsten. Roer de kruidenrub door de roomkaas. Verdeel de roomkaas over de jalapeños. Wikkel een half plakje bacon om elke jalapeño-popper, en zorg dat de roomkaaskant goed bedekt is zodat dit tijdens het grillen niet gaat lekken. Zet vast met de satéprikkers. Bestrijk de jalapeño-poppers rondom met de olijfolie.

Leg een vel aluminiumfolie op het halve rvs-rooster, leg de jalapeño-poppers erop en sluit de deksel. Bak ze 3 tot 4 minuten. Leg ze daarna op de directe zone en grill nog 3 tot 4 minuten, tot de jalapeños zacht zijn en de bacon knapperig is.

Meng intussen de honing met de barbecuesaus en bestrijk de poppers met het mengsel. Laat nog enkele minuten karamelliseren.

Haal de jalapeño-poppers van de barbecue, verwijder de satéprikkers en serveer ze.

TIP VAN DE CHEF

- Draag handschoenen bij het snijden van de jalapeños, om te voorkomen dat je daarna per ongeluk in je ogen wrijft.



FLAMMKUCHEN MET BRIE EN APPEL

Aantal personen: 4 / Bereidingstijd: 15 minuten



INGREDIËNTEN

- 1 rol koelvers flammkuchendeeg (260 g)
- 100 ml crème fraîche
- 10 sprietjes bieslook, fijngesneden
- ½ appel, in plakjes
- 200 g brie, in plakken
- ½ tl gedroogde tijm
- 1 el honing
- 30 g rucola
- 40 g walnoten, grof gehakt

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- pizzasteen
- pizzaschep

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild en de pizzasteen en verwarm tot 220 °C.

Rol het flammkuchendeeg uit en bestrijk met de crème fraîche en bestrooi met de bieslook. Beleg de flammkuchen met de appel, brie, rijm en honing.

Schep de flammkuchen met behulp van de pizzaschep op de pizzasteen en bak 8 tot 12 minuten, tot de korst goudbruin en krokant is.

Garneer de flammkuchen met de rucola en walnoten en snijd in punten.

TIP VAN DE CHEF

- Met flammkuchen kun je alle kanten op. Wil je meer inspiratie, kijk dan eens in *Het Ultieme Pizzaboek* waarin we flammkuchen nog uitgebreider behandelen.



SKILLET NACHO'S

Aantal personen: 4-6 / Bereidingstijd: 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 200 g tortillichips
- 400 g geraspte cheddar of Monterey Jack
- 400 g zwarte bonen uit blik, afgespoeld
- 400 g tomatenblokjes uit blik
 - 1 bosuien, in dunne ringen
 - 3 jalapeños, fijngesneden (optioneel)
- 50 g zwarte olijven, grof gesneden
- 20 takjes koriander, fijngesneden
- 50 g zure room
- 100 g guacamole
- 50 g tomatensalsa
- sap van 1 limoen
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- hittedeksel
- rvs-rooster
- hickory rookhout-snippen
- skillet

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en rvs-rooster en verwarm tot 200 °C. Strooi wat rookhout-snippen op de kolen en zet de skillet op het rooster om voor te verwarmen.

Leg een laagje tortillichips in de skillet. Bestrooi met wat geraspte kaas, zwarte bonen, tomatenblokjes, bosuien, jalapeños (als je deze gebruikt), olijven en koriander. Herhaal deze laagjes tot alle ingrediënten op zijn.

Sluit de deksel van de barbecue en verwarm de nacho's 5 tot 7 minuten, tot de kaas gesmolten is en iets bruin wordt.

Haal de skillet van de barbecue en garneer met de zure room, guacamole, tomatensalsa, het limoensap en wat peper en zout.

TIP VAN DE CHEF

- Experimenteer eens met verschillende soorten kaas, of voeg gebakken (kip)gehakt of groenten toe.





SOEPEN & SALADES

PINDASOEP

Aantal personen: 4 / Bereidingstijd: 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 el olijfolie
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 3 cm verse gember, fijngesneden
- 1 rode chilipeper, zonder zaadlijsten en in dunne ringen
- 150 g pindakaas met stukjes noot
- 2 l kippenbouillon
- 1 stengel citroengras, gekneusd
- 500 ml kokosmelk
- 50 g kokoscrème (santen)
- 3 el ketjap manis
- sap en rasp van 2 onbespoten limoenen
- 125 g taugé
- 100 g peultjes, in dunne reepjes
- 4 el gebakken uitjes
- 2 el seroendeng

BENODIGDE MATERIALEN

- hittedeksel
- rvs-rooster
- Dutch oven

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en het rvs-rooster en verwarm tot 200 °C. Zet de Dutch oven op het rooster om voor te verwarmen.

Verhit de olijfolie in de Dutch oven en fruit de knoflook, sjalotten, gember en bijna alle rode chilipeper 5 minuten. Voeg de pindakaas toe en bak even mee.

Blus af met de kippenbouillon, roer goed door en breng aan de kook. Leg het gekneusde citroengras in de soep en laat 10 minuten koken. Voeg dan de kokosmelk en kokoscrème toe, roer goed door en breng opnieuw aan de kook. Zorg dat de soep niet aanbakt aan de bodem van de pan.

Breng de pindasoep op smaak met de ketjap, het limoensap, de limoenrasp en wat peper en zout.

Verdeel de taugé en peultjes over 4 soepkommen en schep daar de soep overheen. Garneer de soep met de gebakken uitjes, seroendeng en overige rode chilipeper.

TIP VAN DE CHEF

- Lekker met wat pulled chicken of een zachtgekookt eitje.



SURF 'N TURF SALADE

Aantal personen: 4 / Bereidingstijd: 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 8 black tiger garnalen of 16 scampi's, schoongemaakt
- ½ el knoflookpoeder
- ½ el uienpoeder
- 1 tl chilivlokken
- 2 tl Aromat
- 100 ml zonnebloemolie
- 600 g diamanthaas, in 4 stukken
- 2 el olijfolie
- 300 g gemengde sla
- 120 g wortel julienne
- 150 g cherrytomaten, gehalveerd
- 1 rode ui, in dunne halve ringen
- 150 g radijsjes, in dunne plakjes
- sladressing naar keuze, bijvoorbeeld mosterd-dilledressing
- 100 g gezouten cashewnoten
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- kernthermometer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 250 °C.

Dep de garnalen goed droog en meng in een kom met het knoflookpoeder, uienpoeder, de chilivlokken, Aromat, de zonnebloemolie en wat peper en zout. Zet apart.

Dep de diamanthaas droog met keukenpapier, bestrijk rondom met de olijfolie en bestrooi met peper en zout. Leg de diamanthaas op de directe zone en grill 2 minuten per kant, tot het vlees een kerntemperatuur van 52 °C heeft. Laat daarna 3 minuten rusten op een snijplank.

Leg intussen de garnalen op het rooster en grill ze 1,5 minuut per kant, tot ze mooi roze zijn.

Snijd de diamanthaas tegen de draad in in dunne plakjes.

Verdeel de gemengde sla, wortel, cherrytomaten, rode ui en radijsjes over 4 borden en schenk er wat saladedressing over. Leg de plakjes diamanthaas en wat garnalen op de salade en garneer met de cashewnoten.





HOOFD- GERECHTEN

GEROOKTE ZALM OP ROMIGE PIPERADE MET GNOCCHI

Aantal personen: 4 / Bereidingstijd: 15 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 rode paprika's, grof gesneden
- 2 uien, in dikke plakken
 - 4 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 tl gerookte-paprikapoeder
- 400 g tomatenblokjes
 - ½ tl gedroogde Italiaanse kruiden
 - 50 ml kookroom
- 600 g verse gnocchi
- 4 zalmfilets van ca. 150 g
 - 50 g roomboter
 - ½ citroen, in partjes
 - peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
 - skillet
- cederhouten rookplank
 - kernthermometer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 190 °C.

Meng de paprika en ui met de helft van de olijfolie en wat peper en zout. Leg de groenten op het rooster en grill enkele minuten, tot ze mooie grillstrepen hebben. Leg apart.

Zet de skillet op het rooster om voor te verwarmen. Leg de cederhouten rookplank ernaast.

Verhit de overige olijfolie in de skillet en fruit de knoflook 1 minuut. Voeg het paprikapoeder toe en bak 1 minuut mee. Blus af met de tomatenblokjes en voeg de Italiaanse kruiden en de kookroom toe. Breng aan de kook.

Voeg de gnocchi, gegrilde paprika en ui samen met 100 ml water toe aan de saus en verwarm 5 minuten mee.

Leg de zalm intussen op het cederhouten plankje en bestrooi met peper en zout. Rook tot ze een kerntemperatuur van 42 °C hebben.

Leg de gerookte zalmfilets op de piperade en garneer met de partjes citroen.

TIP VAN DE CHEF

- Je kunt de zalm ook met een rub voor vis kruiden in plaats van peper en zout.
- Liever vegetarisch? Vervang de zalm dan door een gebakken ei of tofu.

SHASLICK MET ZIGEUNERSAUS EN PLATBROOD

Aantal personen: 4 / Bereidingstijd: 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 600 g procureur, in blokjes van 3 x 3 cm
- 2 rode uien, in blokjes van 3 cm
- 1 gele paprika, in blokjes van 3 cm
- 1 rode paprika, in blokjes van 3 cm
- 4 platbroden
- 8 el zigeunersaus
- peper en zout

voor de rub

- 2 el paprikapoeder
- ½ el gerookte paprikapoeder
- ½ el gedroogde rozemarijn
- 1 tl cayennepeper
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 tl uienpoeder
- blaadjes van 4 takjes tijm
- 2 el olijfolie

BENODIGDE MATERIALEN

- 4 rvs-spiesen
- kernthermometer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 220 °C.

Meng de ingrediënten voor de rub in een grote kom en breng op smaak met peper en zout. Meng de procureur door de rub en laat 10 minuten staan.

Rijg het vlees en de groenten om en om aan de spiesen. Leg de spiesen op het rooster en grill tot het vlees een kerntemperatuur van 62 °C heeft. Draai regelmatig om.

Serveer de spiesen met het platbrood en de zigeunersaus.

TIP VAN DE CHEF

- Gebruik ook eens Ibercio presa in plaats van procureur. Dit is een mooi dooraderd en smaakvol stuk vlees.





DESSERTS

CHEESECAKE BITES MET ROOD FRUIT

Aantal personen: 4 / Bereidingstijd: 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 65 g Bastognekoeken
- 30 g roomboter, op kamertemperatuur
- 250 g mascarpone
- 85 g suiker
- 40 g crème fraîche
- 1 ei
- 1 eidooier
- 10 g bloem + extra om te bestuiven
- merg van ½ vanillestokje of 1 tl vanille-extract
- 100 g gemengd rood fruit
- bakspray, om in te vetten

voor de fruitsaus

- 200 g diepvries rood fruit
- 30 g suiker
- sap van ½ citroen

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- muffinvorm
- keukenmachine
- staafmixer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster en verwarm tot 150 °C. Zet een steelpan op het rooster om voor te verwarmen.

Vet 4 holtes van de muffinvorm in met de bakspray en bestuif licht met de bloem. Klop de overvloedige bloem eruit.

Meng de bastognekoeken en de roomboter in de keukenmachine en maal tot een fijn kruim. Verdeel het kruim over de muffinvormpjes en duw stevig aan.

Meng de mascarpone in een kom met de suiker, de crème fraîche, het ei, de eidooier de bloem en het vanillemerg. Klop met een garde tot een glad beslag. Schenk het beslag in over de koekbodems.

Zet de muffinvorm op het rooster en bak 20 minuten in de oven, of tot de cheesecakes gestold zijn. Laat daarna 5 minuten afkoelen.

Meng intussen de ingrediënten voor de fruitsaus met 50 ml water in de steelpan. Breng aan de kook en kook 5 tot 10 minuten, tot het fruit kapot is. Haal de pan van de barbecue en pureer de saus glad met een staafmixer.

Haal de cheesecakes uit de vorm en verdeel over 4 bordjes. Garneer met de saus en het rood fruit.

TIP VAN DE CHEF

- Bewaar je 'lege' vanillestokjes in een bak met suiker om zelf vanillesuiker te maken.



CHOCOLATE CHIP S'MORES MET BANAAN EN KARMEL- ZEEZOUT-CHOCOLADE

Aantal personen: 4 / Bereidingstijd: 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 200 g marshmallows
- 120 g karamel zeezout
- 80 g chocolade, grof gehakt
- 100 g mini chocolate chip cookies + evt. extra om te dippen
- 1 banaan, in plakjes

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- skillet van 25 cm doorsnede
- bakpapier

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster en verwarm tot 200 °C.

Bekleed de bodem van de skillet met bakpapier. Beleg de bodem met marshmallows, bestrooi met de chocolade en steek dan de koekjes en plakjes banaan tussen de marshmallows.

Zet de skillet op het rooster en bak de s'mores 10 tot 15 minuten, tot de marshmallows zacht en goudbruin zijn.

