

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

BEREIDING

20 MINUTEN

GERECHT

HOOFDGERECHT

HOEVEELHEID

4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

4 bollen pizzadeeg
type-00 bloem, om te bestuiven
semola (griesmeel), om te bestuiven
280 ml tomatensaus
160 g Goudse mozzarellamix
80 g gorgonzola, in blokjes
80 g tallegio, in blokjes
80 g zachte geitenkaas, in blokjes
2 teentjes knoflook, fijngesneden
½ tl gedroogde Italiaanse kruiden

BENODIGDHEDEN

hitteschild
rvs-rooster
pizzasteen
pizzaschep
pizzames of -roller

BEREIDING

Steek de barbecue of pizzaoven aan, maak een pizzaopstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 350-390 °C.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde deegbol er ondersteboven op. Duw het deeg tot een ronde plak van 30 cm doorsnede.

Smeer een egale laag tomatensaus op het deeg en laat een rand van 2 cm vrij. Strooi wat van de kaasmix over de tomatensaus en verdeel de overige kazen naar wens, ruim gemengd over de volledige pizza, of één soort kaas per kwart. Zelf vind ik het eerste het lekkerste. Verdeel wat knoflook en Italiaanse kruiden over de pizza.

Leg de pizza met behulp van een pizzaschep in de warme barbecue/pizzaoven en bak de pizza in 5 minuten goudbruin aan zowel de onder- als bovenkant.

Haal de pizza uit de oven en snijd met behulp van een pizzames of -roller de pizza in punten. Herhaal voor de overige pizza's.



DIT RECEPT KOMT UIT
**HET ULTIEME
PIZZABOEK**

Pizza, een van de populairste gerechten op de barbecue. Zowie Tak gaat in *Het Ultieme Pizzaboek* in op de gouden elementen: deeg, saus en kaas. Van pizza Margherita tot Turkse lahmacun en Duitse flammkuchen. Aan de hand van handige tips en 60 heerlijke recepten serveer je de lekkerste, krokante pizza's, pinsa's en calzones. Ook ontbreken de zoete pizza's als dessert en pizzasnacks niet.

FEBRUARI



JE VINDT DIT RECEPT IN
HET ULTIEME PIZZABOEK

**PIZZA
QUATTRO FORMAGGI**

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
5	27	28	29	30	31	1	2
6	3	4 DAG VAN DE FRIKANDEL	5 WERELD NUTELLA DAG <i>Trek gekregen in chocolade? Maak de Chocolate chip s'mores met banaan en karamel-zeezout-chocolade van deze kalender.</i>	6	7 WARMETRUIENDAG <i>Vrieskou? Maak een lekkere pan erwtensoep in een Dutch oven op je BBQ, dan warm je wel op!</i>	8	9
7	10 VRIESTIP! <i>Steek een stukje tussen de deksel van je bbq. Zo kan het niet vastvriezen en is je bbq klaar voor gebruik.</i>	11	12	13	14 VALENTIJNSDAG <i>Liefde gaat door de maag: laat jij de bbq slinken vanavond?</i>	15	16 INTERNATIONALE PIZZADAG <i>Check het recept voor Pizza quattro formaggi op deze kalender.</i>
8	17	18	19	20	21	22 MARGARITA COCKTAIL DAG	23
9	24	25	26	27	28 BEGIN VAN DE RAMADAN	1	2
10	3	4	5	6	7	8	9

KOEKOEK

BEREIDING

20 MINUTEN

GERECHT

HOOFDGERECHT

HOEVEELHEID

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

1 Mechelse koekoek van 1,7 kg
1 el zonnebloemolie
100 g kastanjechampignons, grof gesneden
100 g cherrytomaten
2 takjes salie
1 witte ui, grof gesneden
100 g bleekselderij, in plakjes
100 g zoete aardappel, in blokjes
250 ml witbier
zeezout en versgemalen zwarte peper

VOOR DE RUB

2 el grove zeezoutvlokken
1 el versgemalen zwarte peper
2 el paprikapoeder
2 el rietsuiker
1 tl gemalen koriander
1 tl gemberpoeder
½ tl knoflookpoeder
½ tl gemalen citroengras

BENODIGHEDEN

hitteschild
rvs-rooster
kipzitter of een schoon bierblik
lekbak
kernthermometer



BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de rub. Bestrijk de kip rondom met de zonnebloemolie en bestrooi met 80% van de rub. Houd de rest apart.

Steek de barbecue aan en verhit tot 180 °C. Maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster.

Plaats de kip op de kipzitter of het blik. Vul het blik tot $\frac{2}{3}$ met water. Bestrooi de kip met extra rub, waar deze is versmeerd na het induwen van de kipzitter. Zet de kip in de lekbak. Leg de kastanjechampignons, cherrytomaten, salie, ui, bleekselderij en zoete aardappel in de lekbak en schenk het bier erover. Zet de lekbak met de kip op het rooster.

Sluit het deksel van de barbecue en gaar de kip en groenten 80 minuten. Check regelmatig of de lekbak nog genoeg vocht heeft. Voeg eventueel een scheutje water toe als de lekbak droogvalt, maar zorg dat de lekbak de laatste 20 tot 25 minuten wel droog is, anders krijgt de kip geen krokant velletje.

De kip is gaar als deze (in de lies gemeten) een kerntemperatuur van 72 °C heeft. De kip kan dan nog rosé opkleuren als je de bout eraf snijdt. Als je geen discussie wilt, dan ga je voor een kerntemperatuur van 75-78 °C.

Serveer de Mechelse koekoek met glanzende frieten en de groenten uit de lekbak.



DIT RECEPT KOMT UIT
**HET ULTIEME
BIER- EN BBQBOEK**

Bier is een welkome gast bij elke barbecue. Jeroen Hazebroek en Harry Havinga, samen meer dan 60 jaar barbecue-ervaring, combineren in dit boek hun liefde voor grillen en brouwen. De vuistregel is: je maakt het gerecht met het type bier dat je erbij zou willen drinken. Of dat nu de populaire beer can chicken is of een brisket met koffie en dubbel bier.

JUNI



JE VINDT DIT RECEPT IN
HET ULTIEME BIER- EN BBQBOEK

KOEKOEK

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
22	26	27	28	29	30	31	1
23	2	3	4	5	6 DONUTDAG	7	8 EERSTE PINKSTERDAG NL <i>Op hept alle tijd dit extra lange weekend. Pak uit met de koekoek op witbier volgens recept op deze kalender.</i>
24	9 TWEEDE PINKSTERDAG NL	10	11	12 VADERDAGCADEAUTIPS! <i>Een mooi leren bbq-schort, goed bbq-boek of rooksnippers in zijn favoriete smaak</i>	13	14	15 VADERDAG NL + BE
25	16	17 EAT YOUR VEGETABLES DAY <i>Grilled potato salad, bloemkoolsteaks, filled paddenstoelen of spinaziequiche.</i>	18	19 WERELD SUSHI DAG	20	21 START VAN DE ZOMER	22
26	23	24	25	26	27 FRIDAY NIGHT BURGER! <i>Start je weekend met een lekker broodje hamburger van de bbq. Je vindt 3 recepten op deze kalender!</i>	28	29
27	30	1	2	3	4	5	6

CINNAMON ROLLS

BEREIDING

30 MINUTEN

GERECHT

NAGERECHT

HOEVEELHEID

6 ROLLS

INGREDIËNTEN

50 g boter op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
100 g donkerbruine basterdsuiker
1 el kaneel
2 bollen pizzadeeg
type-00 bloem, om te bestuiven
semola (griesmeel), om te bestuiven
1 ei, losgeklopt
75 g poedersuiker
1 tl cacaopoeder
1,5 el water
40 g pecannoten, fijngehakt

BENODIGDHEDEN

hitteschild
rvs-rooster
pizzasteen
skillet
deegroller
pizzaschep
pizzames of -roller



BEREIDING

Steek de barbecue of pizza-oven aan, maak een pizzaopstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 200-220 °C.

Vet de skillet in met een beetje boter. Meng de basterdsuiker met de kaneel en de boter. Zet apart.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde bol er ondersteboven op. Rol het deeg met behulp van een deegroller uit tot een langwerpige plak van 20-25 cm lang en 8 cm breed. Duw met je vingertoppen flink wat gaten in het deeg en leg het deeg in de breedte voor je op de werkbank.

Verdeel het botermengsel over het deeg maar laat aan de bovenkant een strook van 2 cm vrij. Bestrijk deze rand met ei.

Rol het deeg op van onder naar boven zodat er 1 dikke rol ontstaat met daarin een swirl van kaneelboter. Snijd het deeg in 6 gelijke plakken en leg ze naast elkaar in de skillet. Bestrijk de bovenkant licht met ei en bak vervolgens in ongeveer 15 tot 20 minuten goudbruin gaar.

Meng ondertussen de poedersuiker met het cacaopoeder en het water tot een glazuur. Schenk het glazuur over de warme cinnamon rolls en bestrooi met de pecannoten.



DIT RECEPT KOMT UIT
**HET ULTIEME
PIZZABOEK**

Pizza, een van de populairste gerechten op de barbecue. Zowie Tak gaat in *Het Ultieme Pizzaboek* in op de gouden elementen: deeg, saus en kaas. Van pizza Margherita tot Turkse lahmacun en Duitse flammkuchen. Aan de hand van handige tips en 60 heerlijke recepten serveer je de lekkerste, krokante pizza's, pinsa's en calzones. Ook ontbreken de zoete pizza's als dessert en pizzasnacks niet.

DECEMBER



JE VINDT DIT RECEPT IN
HET ULTIEME PIZZABOEK

CINNAMON ROLLS

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
48	1	2	3	4	5 SINTERKLAASAVOND NL <i>Chocoladeletter? Maak lekker de Chocolate chip s'mores van deze kalender!</i>	6	7
49	8	9	10		12	13 CINNAMON SATERDAY! <i>Maak vandaag eens de Cinnamon rolls van deze kalender. Lekker sticky, die skillet is zo leeg!</i>	14
50	15	16	17	18	19	20	21 START VAN DE WINTER <i>Winterbbq? Laat op koude dagen de temperatuur van je bbq langzaam oplopen om scheuren van het keramiek te voorkomen.</i>
51	22	23	24 KERSTAVOND <i>Nodig buren, familie en vrienden uit, maak een goede pan glühwein en geniet van de warmte rondom je bbq.</i>	25 EERSTE KERSTDAG	26 TWEDE KERSTDAG	27 RESTJES DAG <i>Pak je skillet en bak een frittata met leftovers van gisteren, of bak wentelteefjes van kerstbrood.</i>	28
52	29	30	31 OUJJAARSDAG	1	2	3	4
1	5	6	7	8	9	10	11