

VOOR JE AAN DE SLAG GAAT

ENKELE TIPS EN TRUCS OM JE BARBECUE TOT EEN SUCCES TE MAKEN.



Aansteken van de barbecue

Hoewel elektrische en gasbarbecues meestal niet voor problemen zorgen, kan het aansteken van een barbecue op houtskool nog weleens een lastige aangelegenheid zijn. Het zal in elk geval een stuk makkelijker gaan met een houtskool- of brikettenstarter. Dat is een metalen cilinder waarin je de houtskool aansteekt met behulp van een paar aanmaakblokjes. Kies bij voorkeur alleen producten van 100% natuurlijke oorsprong.

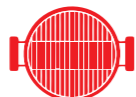
Temperatuurbeheersing

Creëer verschillende warmtezones door de verdeling van de gloeiende kooltjes (niet te veel verdelen), of door verschillende branders te ontsteken. Zo kun je de kracht van de hitte variëren en de juiste bereidingstechniek toepassen (dichtschrœien, roosteren, bakken/braden, roken enz.).

Bereidingsmethoden

Er zijn twee bereidingsmethoden voor een barbecue met deksel.

- **Directe BBQ-methode op hoge temperatuur (220 °C):** het voedingsmiddel wordt direct boven de warmtebron (zoals kooltjes) bereid. Perfect voor het dichtschroeien van ingrediënten op hoge temperatuur, met een korte bereidingstijd.
- **Indirecte BBQ-methode op middelhoge temperatuur (180 °C):** het voedingsmiddel wordt bereid aan de zijkant, naast de warmtebron. Ideaal voor bakken en braden zoals in een oven. Het gesloten deksel van de barbecue zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling.



Let op met vlammen

Niet de vlammen maken de voedingsmiddelen gaar, maar de hitte van de gloeiende kooltjes doet dat. Als het vet uit het vlees, en de olie uit de marinade, op de kooltjes druïpt, kunnen de vlammen plots boven het rooster uitkomen. Met een barbecue met deksel heb je minder last van dit verschijnsel. Zet een schaal midden op de kooltjes om de vetten op te vangen; zo zul je je barbecue ook beter schoon krijgen. Laat de barbecue en het rooster verder goed warm worden voordat je er iets op legt: dat zorgt voor een pyrolyse die de vetresiduen doet verbranden.

Over marinades

Er bestaan twee soorten marinades: droge en vochtige.

- **Een droge marinade** bestaat uit zout, specerijen en andere smaakmakers. Zo'n marinade zorgt voor een lekkere geur en accentueert de smaak van het voedingsmiddel. Bestrooi het voedsel vlak voor het barbecueën ermee of wrijf het ermee in, en gebruik een beetje olijfolie om het geheel te binden. Ideaal voor een last minute barbecue.
- **Een vochtige marinade** bevat een zuur ingrediënt (mosterd, wijn, azijn, bier enz.) en een met kruiden of specerijen gearomatiseerde olie. Het voedsel moet hierin enkele uren marinieren. Een vochtige marinade geeft het vlees extra geur en smaak en maakt het mals. Let op: een vochtige marinade die in contact is geweest met rauwe voedingsmiddelen, kan alleen opnieuw gebruikt worden als deze gekookt wordt. Het is een perfecte basis voor een saus of om vlees te lakken.

Over à la plancha

Sommige recepten zijn voor barbecueën *à la plancha*: met een plancha-grillplaat voor op je barbecue of een speciale plancha-BBQ. Je herkent deze recepten aan het kleine pictogram dat een plancha-BBQ symboliseert:



INHOUD



Voor je aan de slag gaat2

Voorafjes

Miniburgers aan een spiesje.....6

Garnalenspiesen met een wasabi-jasje.....8

Artisjokspiesen met pesto rosso.....10

Broodje tomme met appel.....12

Geroosterde asperges met rauwe ham.....14

Bruschetta's met tomaat.....16

Vlees

Perfecte côte de boeuf.....18

Runderspiesen met citroengras.....20

Lendenbiefstuk met kruiden en peper.....22

Gemarineerde tournedos.....24

Broodje superburger.....26

Rosbief met Provençaalse kruiden.....28

Rundvlees met theekorst.....30

Entrecotes met rozemarijn.....32

Ossenhaas met kruidenjasje.....34

Longhaas met sjalot.....36

Hamlappen met gedroogde tomaten
en basilicum.....38

Filet mignon met pesto.....40

Karbonadespiesen met vijgen en rozemarijn ..42

Cajun-karbonade.....44

Schouderkarbonade met tomaten
en olijven.....46

Filet mignon in spek.....48

Spareribs met barbecuesaus.....50

Buikspek met salie.....52

Lamsspiesen met venkel.....54

Lamskoteletten met Indiase kruiden.....56

Lamsbout met kruiden.....58

Lamsgehaktballetjes met komijn.....60

Kalfskoteletten met gremolata.....62

Kalfsfricandeau met oregano en citroen.....64

Saltimbocca met vijgen.....66

Gemarineerde kalfslapjes.....68

Kalfskoteletten van tante Augustine.....70

Gevogelte en wild

Kippenbouten met Provençaalse kruiden.....72

Kip aan het spit.....74

Tex-mexkipfilets gevuld met cheddar.....76

Involtini mozza en basilicum.....78

Drumsticks met cola.....80

Kip op Provençaalse wijze.....82

Eendenfilets en groenten met ahornsiroop.....84

Eendenspiesen met sojasaus.....86

Eendenspiesen met pruimen.....88

In bier gemarineerde kalkoenbout.....90

Tandoori-kalkoenspiesen.....92

Kalkoenfiletschnitzels met abrikoos
en bacon.....94

Met comté gegratineerde parelhoenbouten.....96

Gelardeerde kwartels met druiven.....98

Konijnenrug met mosterd.....100

Vis en zeevruchten

Geroosterde zalm met dille.....102

Zalm met ahornsiroop en pecannoten.....104

Dorades op Thaise wijze.....106

Koolvis met chorizo en pistachenoten.....108

Sardines met gekonfijte citroen.....110

Zwaardvis met gremolata.....112

Tonijn met kokosmelk.....114

Geroosterde tonijn op Provençaalse wijze.....116

Geroosterde forellen op een kruidenbedje.....118

Inktvisspiesen met chorizo.....120

Gebakken garnalen met ananas en tomaten..122

Gambaspiesen in mojito-stijl.....124

Geroosterde gamba's met kokos en limoen...126

Sint-jakobsschelpen met spek en asperges...128

Groenten

Gebakken aubergines.....130

Rösti-koekjes.....132

Zoet-zoute kruidenaardappels.....134

Geroosterde maiskolven met kerrieboter.....136

Gevulde paprika's met verse geitenkaas.....138

Gekaramelliseerde wortels met honing en
sojasaus.....140

Ratatouille in papillot.....142

Tomaten op Provençaalse wijze.....144

Minitortilla's met zomergroenten.....146

Kaas en desserts

Camembert met jam.....148

Chource met pastis.....150

Ananas met specerijen.....152

Fruitspiesen.....154

Appels in crumble-stijl.....156

Register.....158

MINIBURGERS

aan een spiesje



20 min.



10 min.



4 pers.



**Minihamburger-
broodjes**
8



Rundergehakt
ca. 500 g



Goudse kaas
ca. 8 plakken



**Fijngeknipte
koriander**
1 tl



Barbecuesaus
2 el



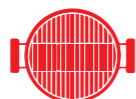
Mosterd
2 el

1 Meng in een kom het gehakt, de koriander en de barbecuesaus. Breng op smaak met zout en peper. Vorm hiervan 8 balletjes die je enigszins platdrukt tot burgertjes. Rooster ze 5 minuten op de BBQ met de directe BBQ-methode op middelhoge temperatuur en keer ze.

2 Steek met een uitsteker 16 rondjes met een diameter van 5 cm uit de kaas.

3 Stel de miniburgers samen door de broodjes licht te bestrijken met mosterd. Leg op elke onderste helft een rondje kaas, dan een gehaktballetje, weer een rondje kaas en tot slot de bovenste helft van de broodjes. Houd alles bij elkaar met een kleine houten prikker.

4 Verwarm de minibusserbroodjes nog 5 minuten met de indirecte BBQ-methode op middelhoge temperatuur.



GARNALENSPIESEN

met een wasabi-jasje



15 min.



6 min.



6 pers.



Rauwe garnalen
18



Wasabi
2 el



Paneermeel
140 g



Eieren
2



Bloem
50 g

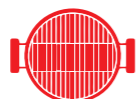


Olijfolie
1 el

1 Meng de wasabi en het paneermeel. Breek de eieren en klop ze los.

2 Pel de garnalen, maar laat koppen en staarten zitten. Wentel de garnalen door de bloem, dan door het geklopte ei en tot slot door het wasabipaneermeel.

3 Rijg de garnalen aan spiesen en rooster ze, besprenkeld met de olie, à la plancha 3 minuten per zijde.



ARTISJOKSPIESEN

met pesto rosso



10 min.



10 min.



4 pers.



1 u



Artisjokharten
1 blik van 240 g



Pesto rosso
2 el



Kerstomaatjes
12



Pijnboompitten
2 el



Basilicum
12 blaadjes



Olijfolie
1 el

1 Spoel de artisjokharten af en halveer ze. Leng in een grote kom de pesto rosso aan met de olie. Bestrooi de artisjokken met zout en druppel de aangelengde pesto erover. Laat ze 1 uur marineren.

2 Rijg om en om de artisjokharten en kerstomaatjes aan spiesen.

3 Rooster de spiesen 10 minuten met de indirecte BBQ-methode op middelhoge temperatuur en keer ze regelmatig.

4 Bestrooi de spiesen voor het serveren met de pijnboompitten en het basilicum.

