

spiesjes

LONGHAASSPIESJES



longhaas
800 g



champignons
x 24 kleine



gerookte eendenborstfilet
x 1



piment d'Espelette
1 fl



kerstomaatjes
x 24



bosuien
x 12



olijfolie
100 ml



sesamzaad
1 fl



15 minuten



5-10 minuten boven
gloeende kooltjes



voor 6 personen

- Meng de olijfolie met het piment d'Espelette, het sesamzaad en 1 theelepel versgemalen peper. Snijd de longhaas in blokjes van 3 cm. Haal het vet van de eendenborst, snijd die in repen van 5 mm breed en dan in rechthoekjes. Halveer de bosuien.
- Rij aan elke spies $\frac{1}{2}$ bosui, dan om en om longhaas, eendenborst, tomaat en champignon en tot slot weer een $\frac{1}{2}$ bosui.
- Grill de spiesen boven gloeiende kooltjes 5-10 minuten, al naar gelang de gewenste gaarheid. Besprenkel met de pittige olie en bestrooi met zout.



KIPFILET MET KOKOSMELK



scharrelkipfilet
× 6



kokosmelk
350 ml



gingerwortel
50 g



knoflook
× 2 teentjes



biologische limoenen
× 2



bieslook
× 1 bosje



sjalotten
× 2



zonnebloemolie
2 el



5 minuten
3 uur marineren



5 minuten boven
gloeïende kooltjes



voor 6 personen

- Snijd de kipfilets in dunne plakjes. Meng de rasp en het sap van de limoenen en schenk dit limoenmengsel over de kip.
- Schil de gember en pel de sjalotten en het knoflook. Hak alles fijn en fruit het 5 minuten in de olie, samen met 1 eetlepel suiker. Roer van het vuur af de kokosmelk erdoor. Knip het bieslook in stukjes van 1 cm en voeg ze toe.
- Schenk de marinade over de kip, bestrooi het vlees met peper en zout en zet het 3 uur in de koelkast.
- Gril de kip boven gloeiende kooltjes goudbruin. Serveer met de rest van de marinade erover.



RIBKARBONADES MET KRUIDEN



ribkarbonades
x 6



koriander
x 1 bosje



bosuien
x 3



biologische citroenen
x 2



kervel
x 1 bosje



mint
x ½ bosje



olijfolie
3 el



15 minuten



20 minuten boven
smeulende kooltjes



voor 6 personen

- Haal de blaadjes van alle kruiden los en leg ze in de koelkast. Rasp de schil van de citroenen en pers de vruchten. Snijd de bosuien fijn.
- Gril de karbonades 10 minuten per kant boven smeulende kooltjes. Ze moeten mooie grillstrepen hebben.
- Meng de kruiden met de bosui, schenk de olijfolie erover en voeg citroensap en -rasp toe. Breng op smaak.
- Serveer de karbonades met de kruidensalade erop.



ZALM MET GROENE SAUS



zalmfilet
x 1, met huid



scherpe mosterd
1 el



rijstazijn
1 el



olijfolie
200 ml



eieren
x 2



basilicum
x 1 bosje



citroen
x 1



20 minuten



25 minuten boven
gloeibende kooltjes



voor 6 personen

- Verwijder met een pincet de graten uit de zalm.
- Breng een pan water aan de kook, kook de eieren 5 minuten, dompel ze in koud water en pel ze. Meng de fijngehakte eieren met mosterd, basilicumblaadjes, azijn, olijfolie en citroensap. Breng op smaak.
- Leg de zalm op de huid op een heel heet rooster. Grill de vis 10 minuten, keer hem en grill nog 10 minuten. Trek de huid eraf en leg die op de vleeskant 5 minuten op de barbecue. Serveer de hele zalmfilet met de krokante huid en de ei-basilicumsaus.

