



Van de grill op de plank

stoere & avontuurlijke gerechten

Inhoud

Vlees

- 17** Ribeye met kruidensalsa
 - 19** Gegrilde longhaas met rode pepersalsa
 - 21** Varkenshaas tandoori-style met raita
 - 23** Kogelbiefstuk met jus van gepofte knoflook
 - 25** Beefburger met cheddar en pickles
 - 27** Lamsbout van de BBQ met chiliboter
 - 29** Vietnamees buikspek van de grill
 - 31** Tagliata di manzo
 - 33** Gegrilde entrecote met Café de Paris-boter
 - 35** Gepekeld varkensentrecote met portsiroop
 - 37** Gehaktballen met gegrilde rode ui
 - 39** Lamskoteletjes met whiskeysaus
 - 41** Bavettesteak met mosterdjus
 - 43** Spareribs met knoflookmayonaise
 - 45** T-bonesteak met pittige porcinoisaus
 - 47** Varkenssaté met komkommersalade
-

Gevogelte

- 50** Duivelse kip
- 52** Buffalo wings met chili-dip
- 54** Gegrilde poussin met venkelsalade
- 56** Kipburgers met coleslaw en paprikamayonaise
- 58** Gevulde kip van de BBQ
- 61** Oosterse kipsaté
- 63** Caesarsalade met gegrilde kip

Inhoud

Vis

- 67** Knoflookgamba's met broodsalade
 - 69** Gegrilde inktvis met citroendressing
 - 71** Hele dorade met kruiden-beurre blanc
 - 73** Gegrilde tonijnsteak met antiboise
 - 75** Tongscharrolletjes met scamorza en rucola
 - 77** Zalmspiesjes met grove remoulade
-

Groenten

- 80** Coleslaw van gegrilde kool
- 82** Maiskolven met zoete chiliboter
- 84** Gegrilde courgette met munt en olijven
- 86** Gegrilde polenta met pecorino
- 88** Gevulde portobello's met blauwe kaas
- 90** Prei gevuld met ansjovis en kappertjes



Ribeye met kruidensalsa

hoofdgerecht, voor 4 personen

1 Steek de barbecue aan. Wacht tot hij op temperatuur is of tot de kolen zijn uitgebrand en er een wit laagje as op ligt.

2 Meng in een kleine pan alle ingrediënten voor de salsa met elkaar. Breng op smaak met peper en zout.

3 Verwarm de salsa 3 minuten op laag vuur zodat alle smaken vrijkomen. Laat niet te heet worden en zorg ervoor dat de ingrediënten niet verkleuren. Neem de pan van het vuur en laat de salsa afkoelen tot kamertemperatuur.

4 Kruid de ribeyes met peper en zout. Gril ze 2 minuten aan elke kant op de barbecue en leg op een warm bord. Dek het bord af met aluminiumfolie en laat 4 minuten rusten.

5 Serveer de ribeye steaks met de kruidensalsa.

Tip Lekker met geroosterde krieltjes en een frisse salade van Hollandse kropsla en Citroenvinaigrette.

Bereiding: 30 minuten

4 ribeye steaks (à 170 g per stuk), op kamertemperatuur

Voor de salsa:

**1 groene paprika,
in kleine blokjes**

1 teen knoflook, fijngehakt

3 sjalotten, gesnipperd

3 eetl bladpeterselie, fijngehakt

2 eetl dragon, fijngehakt

1 eetl rozemarijn, fijngehakt

1 theel oregano

**1 rode peper, zonder zaadjes
en fijngehakt**

sap en geraspte schil van

1 citroen

4 eetl olijfolie

Extra nodig:

**barbecue
aluminiumfolie**

Duivelse kip

hoofdgerecht, voor 4 personen

1 Doe alle ingrediënten voor de kruidenmix in een grote vijzel. Stamp tot een dikke pasta.

2 Hak de kippenbouten door bij het scharnier en haal het vel eraf. Masseer de kippenbouten in met de rode peperpasta en laat 1 uur marinieren.

3 Steek ondertussen de barbecue aan. Wacht tot de kolen zijn uitgebrand en er een wit laagje as op ligt. Grill de kip op de barbecue in 20 minuten gaar en goudbruin.

4 Roer het citroensap door de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout.

5 Serveer de pittige kip met de crème fraîche en garneer met de peterselie.

Tip Lekker met gestoofde zwarte bonen met cherrytomaatjes, lente-ui en koriander.

Bereiding: 55 minuten

Marineren: 1 uur

4 kippenbouten
100 ml crème fraîche
sap van 1 citroen
1 bosje bladpeterselie, alleen de blaadjes

Voor de kruidenmix:
geraspte schil van 2 citroenen
3 eetl olijfolie
2 tenen knoflook, geperst
2 rode pepers, zonder zaadjes
en zeer fijngenhakt
2 eetl tijm, fijngenhakt
1 theel cayennepeper
1 theel gerookte paprikapoeder
1 eiwit
1 eetl bloem

Extra nodig:
vijzel
barbecue

