

IEDEREEN HEEFT WEL EEN FAVORIET BARBECUEGERECHT

De een is dol op kip, bij de ander zijn kruidige worstjes favoriet en een derde eet het liefst vis. En je kunt natuurlijk ook kiezen voor alleen maar vegetarische producten op de barbecue.

Waar je voorkeur ook naar uitgaat; nieuwe, lekkere en spannende bijgerechten als aanvulling op het hoofdgerecht zijn altijd welkom. In dit boek vind je salades, spreads, salsa's, rubs, brood en heel veel andere lekkernijen die passen bij jouw favoriete barbecuegerecht. Natuurlijk eindigt dit boek met een aantal heerlijke nagerechten.

Ga aan de slag, experimenteer, schuif met z'n allen aan tafel en laat iedereen van al het lekkers genieten.

Veel barbecueplezier! Lena Söderström

CAESARSALADE 4 PORTIES

2 Kroppen romainesla
1 portie caesardressing,
zie blz. 46

CROUTONS

1 klein stokbrood of
5 sneden brood
4 el boter

SERVEER MET

150 g grof geraspte
parmezaan
2 tl gesneden peterselie
versgemalen zwarte peper

- Maak de caesardressing, zie blz. 46.
- Snijd het stokbrood in plakjes. Besmeer beide kanten met boter en bak de plakjes goudbruin in een koekenpan. Laat afkoelen en snijd in kleine croutons.
- Halveer de kroppen sla. Sprenkel de dressing erover. Strooi parmezaan, peterselie en croutons erover. Strooi er tot slot wat peper over.

TIP: Bewaar de sla in een kom water in de koelkast zodat hij fris en sappig blijft.



KRUIDIGE
WORTEL-CRUNCHGEROOSTERD
MAÏSTROOISEL

BROCCOLICRUNCH



SALSA FRESCA DE PIÑA



KRUIDIGE WORTEL-CRUNCH 4 PORTIES

400 g wortels

MARINADE

3 el zonnebloemolie
2 fijngehakte teentjes knoflook
1½ tl komijn
½ tl chilipoeder
½ tl gemalen koriander
1 tl zout
1 tl suiker
1 dl citroensap
50 ml water
1 bosje koriander of peterselie

Schil de wortels, snijd in smalle reepjes of rasp grof. Verhit de olie in een koekenpan. Fruit de knoflook, komijn, chilipoeder en gemalen koriander circa 1 minuut op middelhoog vuur. Voeg zout, suiker, citroensap en water toe. Laat 1-2 minuten inkoken, schep af en toe om en proef of de smaak goed is. Schenk de warme marinade over de wortels, schep goed door elkaar. Laat minimaal 1 uur of de hele nacht in de koelkast marinieren. Voeg vlak voor het opdienen de fijngesneden koriander of peterselie toe en garneer eventueel met fijngesneden knoflook.

BROCCOLICRUNCH 4 PORTIES

300 g broccoli
1 tl grof zout
3 el olijfolie
1 rode chilipeper, zonder zaadjes en fijngehakt
geraspte schil van een goed schoongemaakte citroen

Maak de broccoli schoon en snijd in dunne reepjes; de mandoline is daarvoor zeer geschikt.

Wrijf het zout fijn tussen je vingers en schep het door de broccoli, zodat de broccoli zachter wordt.

Meng de olie, chilipeper en citroenschil in een kom. Voeg de broccoli toe en schep om.

GEROOSTERD MAÏSTROOISEL 4 PORTIES

2 maïskolven
1 ingemaakte jalapeñopeper
3 tl fijngehakte gezouten pinda's
35 g grof geraspte halloumi
1 el chilivlokken

Rooster de maïskolven en snijd de korrels met een scherp mes van de kolf. Snijd de jalapeñopeper fijn. Meng de maïskorrels met de jalapeñopeper, pinda's, halloumi en chilivlokken.

SALSA FRESCA DE PIÑA 4 PORTIES

½ ananas, geschild en in stukken gesneden
3 el gehakte kruiden, bijv. munt, peterselie of koriander
1 fijngehakte rode jalapeñopeper
2 el honing
2 el limoensap

Meng de ananas met de kruiden en jalapeñopeper. Meng de honing met het limoensap en schenk het mengsel bij de ananas.



GRIEKSE SALADE VOOR TWEE

1 krop ijsbergsla
1 komkommer
1 rode of groene
paprika
1 rode ui
1 grote vleestomaat
20 zwarte olijven
1 handvol peterselie
200 g feta
gedroogde oregano

SERVEER MET
partjes citroen
olijfolie
rodewijnazijn

- Maak de ijsbergsla schoon en snijd in stukken. Halveer de komkommer in de lengte. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd in ringen. Pel de ui en snijd in ringen. Snijd de tomaten in stukjes.
- Meng de groenten met de olijven en peterselie op een serveerschaal. Bestrooi met kaas en oregano. Serveer met partjes citroen, olie en azijn.

GEGRILDE BLOEMKOOI MET PARMEZAANBOTER 4 PORTIES

1 portie parmezaanboter,
zie blz. 28
1 grote bloemkool à 750 g
3 el olijfolie
1 tl zeezout

- Maak de parmezaanboter, zie blz. 28
- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Maak de bloemkool schoon, maar verwijder de bladeren niet. Snijd de bloemkool in dikke schijven en leg op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olie. Wrijf het zout erover. Schuif de plaat in het midden van de oven en bak de bloemkool 30-40 minuten of tot hij zacht is, controleer met een prikker. Schep af en toe om.
- Zet de oven op de grillstand, 200 °C, en grill nog circa 10 minuten.
- Serveer met parmezaanboter op kamertemperatuur.



FLATBREAD MET HUMMUS EN GEGRILDE ASPERGES 2-4 PORTIES

1 portie vers zuurdesem-
pizzateeg

TOPPING

1 portie hummus, zie blz. 53

1 milde rode chilipeper,
fijngehakt

½ bosje basilicum, fijngehakt

3 el olijfolie

1 bosje groene asperges
ca. 250 g

1 bosje verse lente-ui

300 g halloumi

olijfolie om in te vetten

GARNERING

zeezout

fijngesneden schil van

1 goed schoongemaakte

citroen

verse kruiden

- Bereid de hummus, zie blz. 53.
- Verwarm de oven voor op 250 °C. Rol het deeg uit tot een rechthoek van circa 25 x 35 cm op een met bloem bestoven werkvlak. Leg op een bakplaat met bakpapier. Bak circa 15 minuten in het midden van de oven.
- Meng de chilipeper met het basilicum en de olijfolie.
- Maak de asperges schoon. Maak de uien schoon en snijd in stukjes. Snijd de kaas in repen. Bestrijk met olijfolie en rooster alles op een bakplaat 3-5 minuten. Schep af en toe om.
- Besmeer het brood met hummus. Leg de gegrilde groente en kaas erop. Besprenkel met chiliolie en bestrooi met gemalen zeezout en citroenschil. Garneer met verse kruiden.

Chiliolie geeft het gerecht wat pit en de halloumi voegt een zoutige smaak toe aan dit heerlijke brood.





HUMMUS MET TOMATENTOPPING 3-4 PORTIES

1 blik kikkererwten à 400 g,
afgespoeld en uitgelekt
1 geperst teentje knoflook
1 el tahin (sesampasta)
½ tl gemalen komijn
½ tl gemalen koriander
3 el olijfolie
ca. 4 el melk
zout, versgemalen peper

TOPPING

4-8 teentjes knoflook
met schil
3 el olijfolie
125 g kerstomaten
zout
1 el vloeibare honing
1 el versgeperst citroensap
2 el fijngesneden peterselie

GARNERING

chilivlokken

- Begin met de topping. Fruit de teentjes knoflook circa 10 minuten in olie. Voeg de tomaten toe en laat 10 minuten fruiten. Voeg zout toe. Sprenkel de honing en het citroensap erover, fruit nog circa 1 minuut. Roer de peterselie erdoor en laat afkoelen.
- Meng de kikkererwten, knoflook, sesampasta, komijn, koriander en olie in een keukenmachine tot een egale massa. Voeg de melk toe en mix tot de gewenste consistentie. Breng op smaak met zout, peper en eventueel extra kruiden.
- Verspreid de hummus over een schaal. Leg de tomaten erop en strooi de chilivlokken erover.

taste in
delicious
fresh

'NO WASTE' HARTIGE TAART 4 PORTIES

150 g tarwemeel
125 g boter uit de koelkast
3-4 el ijskoud water of 1 ei
uit de koelkast

VULLING

1 ui
1 wortel
1 aardappel
1 aubergine
1 courgette
2 lente-uien
10 cherrytomaten
4 el olijfolie
zout, versgemalen zwarte
peper
2 el geraspte parmezaan
1 ei, geklopt
150 g Goudse kaas, in
blokjes gesneden
3 el fijngehakte kruiden,
bijv. tijm en oregano
zeezout

SERVEER MET

2 dl dikke yoghurt
1 fingerspnt teentje
knoflook
1 el gehakte kruiden,
bijv. peterselie

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Doe het meel in een kom. Snijd de boter in dunne plakjes en voeg toe. Wrijf met je vingers tot een korrelig geheel. Sprenkel het geklopte ei erover en kneed tot een soepel deeg. Neem een bakplaat van circa 25 x 35 cm, bekleed met bakpapier, bestuif met meel en rol het deeg uit.
- Pel en hak de ui. Schil en snijd de wortel en aardappel. Maak de aubergine en courgette schoon en snijd in blokjes. Maak de lente-ui schoon en snijd in ringen. Halveer de tomaten.
- Fruit de ui circa 5 minuten in olie in een koekenpan. Voeg de wortel en aardappel toe en bak circa 5 minuten. Voeg de aubergine, courgette en lente-ui toe en bak circa 5 minuten mee. Roer de tomaten erdoor. Breng op smaak met zout en peper en laat de vulling afkoelen. Strooi de parmezaan erover en roer het ei erdoor. Schep de kaasblokjes en kruiden erdoor.
- Schep de vulling in het midden van het uitgerolde deeg. Laat aan de zijkanten een aantal centimeter vrij. Vouw de zijkanten over de vulling, bestrijk met koud water en bestrooi met zeezout.
- Bak de hartige taart circa 35 minuten in het midden van de oven. Serveer met een mengsel van yoghurt, knoflook en peterselie.

TIP: Gebruik restjes groente die je nog in de koelkast hebt - je kunt ook groente gebruiken die er niet zo mooi uitziet.



3
940
100S
PRSR
U.S. Po
Mail on



TOPPING VAN KERSTOMATEN 4 PORTIES

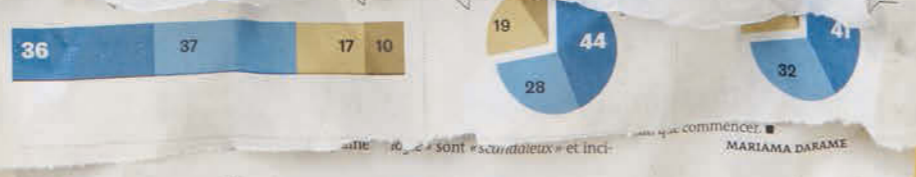
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 bosje tijm
- 250 g kerstomaten
- 4 el olijfolie
- 1 el boter
- 2 el witte wijn
- 1 el suiker
- zout, versgemalen peper
- takjes koriander
- snippers parmezaan

- Pel en snijd de ui en knoflook. Hak de tijm en halveer de tomaten.
- Verhit de helft van de olie in een koekenpan. Fruit de ui en knoflook circa 3 minuten, maar laat ze niet verkleuren. Voeg de tijm toe en schep het mengsel op een bord. Bak de tomaten circa 5 minuten in de rest van de olie en boter.
- Doe het uienmengsel in de koekenpan met de tomaten. Voeg wijn, suiker, zout en peper toe, schep voorzichtig om. Laat 1-2 minuten sudderen en proef of de smaak naar wens is.
- Garneer met takjes koriander en serveer met een schaalje parmezaan.

Deze smakelijke tomaten passen perfect bij geroosterde zalm, kip of brood.



... d'ir
... joint le
... res ne pour
... in RIP qui apr
... leurs étapes.
... ne des memt
... 5 parlementa
... leur accord
... seulement, l
... auront neuf m
... les signatures
... ne pourrait eve
... clenché ques i
... al (4,7 millions
... nment l'initiativ
... En 2019, 24
... t lancé un RIP e
... ion d'Aéroport
... environ 112 m
... tes de Français
... des, loin du seull
... que 129 parlieme
... ord ont déjà rallié
... verité politique
... res est assez reveil
... le cette initiative
... tant car la ques
... tion animale est
... affirme Hugo



AARDAPPELSALADE MET CAESARDRESSING,
PANCETTA EN PARMEZAAN



AARDAPPELSALADE MET KAPPERTJES-
MOSTERDVINAIGRETTE



AARDAPPELSALADE
MET DIPSAUS EN CHIPS



GEKOOKTE NIEUWE AARDAPPELS 4 PORTIES

800 g-1 kg nieuwe aardappels

Schil of was de aardappels zorgvuldig. Kook in circa 20 minuten gaar in water met een beetje zout. Voel met een prikker of vork of ze gaar zijn. Giet het water af en laat goed uitdampen.

AARDAPPEL- SALADE MET KAPPERTJES- MOSTERD- VINAIGRETTE 4 PORTIES

1 portie nieuwe aardappels, gekookt
1 portie kappertjes- en mosterdvinaigrette, zie blz. 46
1 bosje radijs
1 bosje bieslook

Maak de kappertjes- en mosterdvinaigrette, zie blz. 46. Kook de aardappels en snijd in niet te grote stukken. Was de radijs en snijd in stukjes. Knip de bieslook fijn. Meng de aardappels en radijs met de vinaigrette. Bestrooi met bieslook.

AARDAPPELSALADE MET CAESARDRES- SING, PANCETTA EN PARMEZAAN 4 PORTIES

1 portie nieuwe aardappels, gekookt
1 portie caesardressing, zie blz. 46
1 handvol gehakte kruiden, bijv. basilicum of peterselie
100 g pancetta, in blokjes en knapperig gebakken
50 g versgeraspte parmezaan

Maak de caesardressing, zie blz. 46. Kook de aardappels. Laat afkoelen en snijd in plakjes of stukjes. Roer de dressing en kruiden erdoor. Bestrooi met de pancetta en parmezaan.

AARDAPPEL- SALADE MET DIPSAUS EN CHIPS 4 PORTIES

1 portie nieuwe aardappels, gekookt
1 portie dipsaus, zie blz. 46

GARNERING

1-2 handjes naturelchips

Maak de dipsaus, zie pag. 46. Kook de aardappels en bewaar 4-5 eetlepels van het kookvocht voor de saus. Druk voorzichtig met een lepel op de aardappels zodat ze een beetje barsten en laat afkoelen. Meng het kookvocht met de dipsaus. Schep door de aardappels. Verkruimel de chips en strooi ze erover.