

BBQ

BBQ



30
RECEPT
KAARTEN

veelzijdig en smakelijk







ZALMPAKKETJE MET SRIRACHAGLAZE, HARCOTS VERTS EN THAIS BASILICUM

400 g haricots verts
2 ei boter
2 ei smeltboter
2 kleine ui
10 kleine cherrytomaten
2 limonen in dunne plakjes
4 sjaloties in 1/2 cm zander haal
sag 2 knoflookrijt.

VEREKEN
2 personen
Aanrecommenderen
Aanrecommenderen
Aanrecommenderen
Aanrecommenderen

- 1 Blancheer de haricots verts 4 minuten in ruim gezouten kokend water. Giet af en droeg goed-droog.

- 2 Meng de boter, oranzha, knoflook en chiliolievaten in een komverp. Breng op smaak met zout.

- 3 Leg 4 gram vetten afzonderlijk af in kleine vanden de plakjes limonen met het randen van de vetten af te nemen. Leg daar de haricots verts in een afzonderlijke. Leg daar de ui, sjalotjes, cherrytomaten en een stuk basilicium. Breng de zander rijpelijk met de srirachaglaze. Voeg de olie goed dicht.

- 4 Smak de haricots-oven aan, wacht tot deze heet is en gaast het grillen met de srirachaglaze. Leg de zalmzakketje erop en smak de pakketjes 10-15 minuten.

- 5 Maak minstens de basillimone rijpelijk van de zander, en gaast op de verpakking. Giet af.

- 6 Maak de limonen van de overige zakjes Thais basilicium.

- 7 Verdeel de rijp over 4 borden en leg de pakketjes eromheen. Maak de pakketjes voorzichtig open en bestrooi met de Thais basiliciumlimonen.



ZALMPAKKETJE MET SRIRACHAGLAZE, HARICOTS VERTS EN THAIS BASILICUM

600 g haricots verts
2 el honing
3 el sriracha
2 tenen knoflook, fijngesneden
1 tl (milde) chilivlokken
2 limoenen, in dunne plakjes
10 takjes Thais basilicum
4 zalmfilets à 150 g, zonder huid
320 g basmatirijst

VERDER NODIG
2 pannen
keukenpapier
kommetje
aluminiumfolie
bakkwastje

1 Blancheer de haricots verts 4 minuten in ruim gezouten kokend water. Giet af en dep goed droog.

- 2 Meng de honing, sriracha, knoflook en chilivlokken in een kommetje. Breng op smaak met zout.
- 3 Leg 4 grote vellen aluminiumfolie klaar. Verdeel de plakjes limoen over het midden van de vellen aluminiumfolie. Leg daar de haricots verts in een platte laag op, gevolgd door 2 takjes Thais basilicum en een stuk zalm. Bestrijk de zalm rijkelijk met de srirachaglaze. Vouw de folie goed dicht.
- 4 Steek de barbecue aan, wacht tot deze heet is en plaats het grillrooster erboven. Leg de zalmpakketjes erop en rooster de pakketjes 12-15 minuten.
- 5 Kook intussen de basmatirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
- 6 Pluk de blaadjes van de overige takjes Thais basilicum.
- 7 Verdeel de rijst over 4 borden en leg de pakketjes ernaast. Maak de pakketjes voorzichtig open en bestrooi met de Thaise basilicumblaadjes.

BBQ VOOR 4 PERSONEN • 30 MINUTEN



HOE GEBRUIK JE DEZE BOX?	5
DE RECEPTEN IN DEZE BOX	6
UITLEG SYMBOLEN	8
VOORRAADKAST	10
KEUKENTOOLS	12
DRIE GOUDEN TIPS	15
HANDIGE INFORMATIE	16
HAAL ALLES UIT DEZE BOX	18
REGISTER	20

HOE GEBRUIK JE DEZE BOX?

BBQ bevat 30 receptkaarten voor heerlijke gerechten van de barbecue. De recepten zijn genummerd en ingedeeld op bereidingstijd. Op bladzijde 6 en 7 vind je alle recepten die je in deze box kunt vinden met het bijbehorende nummer. Zo kun je altijd je favoriete recept terugvinden. Verder is elke receptkaart voorzien van symbolen, waardoor je in één oogopslag kunt zien of het recept voldoet aan jouw eetwensen (of die van je gasten). Het overzicht van de symbolen vind je op bladzijde 8 en 9.

UITLEG SYMBOLEN



MOEILIKHEIDSGRAAD

Dit symbool geeft de moeilijkheidsgraad aan op een schaal van 1 tot 3.



BEREIDINGSTIJD

Dit symbool geeft een indicatie van de bereidingstijd. Van weinig tijd tot alle tijd.



GLUTENVRIJ

Deze recepten bevatten geen glutenbevattende granen.



LACTOSEVRIJ

Deze recepten bevatten geen producten met lactose.



KOOLHYDRAATARM

Deze recepten bevatten weinig of geen koolhydraten.



PITTIG

Deze recepten bevatten een pittig ingrediënt.



KINDVRIENDELIJK

Deze recepten zijn geschikt voor de hele familie, ook voor de kleintjes.



BALANS

Deze recepten zijn lichter dan gemiddeld en geschikt voor wie let op de lijn.



VEGA

Deze recepten zijn vegetarisch en bevatten dus geen vis of vlees.



VEGAN

Deze recepten zijn vegan en bevatten dus geen dierlijke producten.

DE RECEPTEN IN DEZE BOX

- 1 Gegrilde rodekool op groene tahin met bieslook en krokante spekjes
- 2 Salade met halloumi en gegrilde perzik
- 3 Gegrilde gamba's en paksoi in groene curry-kokossaus
- 4 Snijbonen van de grill met romige aioli en gremolata
- 5 Amerikaanse lobster rolls met botersla en gegrilde mais
- 6 Turkse groene paprika's en merguez met granaatappel en walnoten
- 7 Bao met hoisin-speklapjes
- 8 Venkel met spelt, amandel, tuinbonensalade en pecorino
- 9 Zalmpakketje met srirachaglaze, haricots verts en Thais basilicum
- 10 Getoast suikerbrood met koffie-ijs en fudgesaus
- 11 Linzenburger met salsa verde
- 12 Sinaasappelzalm met gepofte courgette en harissadressing
- 13 Lamsköfte met tzatziki en aubergine

- 14 Zoete aardappel met bosui, paprika-aioli en koriander
- 15 De ultieme cheeseburger met frietjes
- 16 Kipsaté met pittige pindasaus
- 17 Hele zeebaars met mangosalsa
- 18 Gegrilde artisjokken met basilicumhollandaise
- 19 Krokante kabeljauwtaco's
- 20 Clafoutis met pure chocolade en kersen
- 21 Groene asperges met knoflookpolenta
- 22 Bavette met chili-limoenboter
- 23 Spareribs met tamarindeglaze
- 24 Broodje honing-chipotle pulled pork met zoetzure komkommer
- 25 Kippenvleugels met ranch-dressing
- 26 Tofuspiesjes met gepofte groenten
- 27 Kippenbouten met fattoush
- 28 Vega hotdogs van de barbecue met ingelegde komkommer en coleslaw
- 29 Koreaanse bavette-bosuispiesjes
- 30 Gegrilde ananas met kokosijs