

CULINARY NOTEBOOKS

grillen

sauzen • kalf & rund • varken & lam • kip & meer •
vis & schaaldieren • pizza, groente & fruit



© 2018 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout,
www.rebo-publishers.com

Copyright © 2016 Nextquisite Ltd, www.nextquisite.com

Fotografie: Brent Parker Jones

Tekst: Marina Neri

Vormgeving: Aurora Granata

Vertaling: Jaromir Schneider

Bewerking en redactie Nederlandse editie:

Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers

Opmaak: AMOS Typografické studio spol. s r.o.

ISBN 978-90-366-3645-2

All rechten voorbehouden

OPMERKING

De consumptie van eieren of eiwitten die niet door en door gaar zijn, kan leiden tot besmetting met salmonella. Het risico is groter voor zwangere vrouwen, zieken, jonge kinderen en ouderen.

Wanneer je dit risico wilt vermijden, kun je eiwitpoeder of gepasteuriseerde eieren gebruiken.



Inhoud

sauzen 6

kalf & rund 10

varken & lam 36

kip & meer 58

vis & schaaldieren 82

pizza, groente & fruit 102

register 120



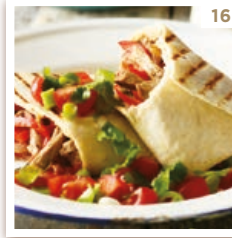
Voor je begint

In dit boek vind je meer dan 100 zalige recepten voor gegrilde gerechten, variërend van steaks en kebabs tot baby back ribs, hamburgers en pizza. Vrijwel alle recepten zijn gemakkelijk te bereiden, maar om je te helpen hebben we ze naar moeilijkheidsgraad ingedeeld: 1 (eenvoudig), 2 (vrij eenvoudig) of 3 (moeilijk). Als steuntje in de rug hebben we op deze twee bladzijden de 25 meest aantrekkelijke gerechten op een rijtje gezet.

● SNEL



LAMSKEBABS met tomaatjes



RUNDERFAJITA'S



GEGRILDE STEAK met groenten



PIKANT GEKRUIDE kalkoenburgers



GEGRILDE GARNALEN op z'n Thais

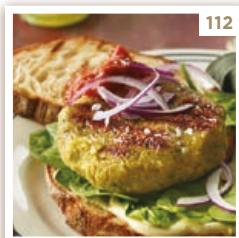


GEGRILDE NIÇOISE VIS met aioli



TOMATENBRUSCHETTA

● GEZOND



KIKKERERWTEN-BURGERS



GEGRILDE sinaasappels



GEGRILDE salade

KLASSIEK



CHEESEBURGERS



BARBECUESAUS



CHILIDOGS



SWEET & SMOKEY
baby back ribs



BUFFALO wings



MANGOCHUTNEY



T-BONESTEAK met zoete
aardappelfrites

ONZE FAVORIETEN



KIPSATÉ
met pindasaus



PORTOBELLOBURGER



GEGRILDE pizza margherita

LEKKERSTE
SNACK



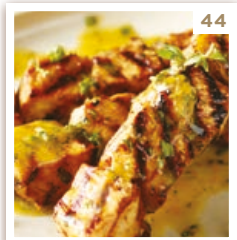
GEGRILDE PIZZA
met tomaat, avocado
en rucola

LEKKERSTE
LAMSGERECHT



PIKANTE LAMSBURGERS
met tomaat en yoghurt

LEKKERSTE
VARKENSGERECHT



VARKENSKEBABS
met sinaasappel

LEKKERSTE
KIPGERECHT



GEGRILDE KIP met
citroen en rozemarijn

LEKKERSTE VEGETA-
RISCHE GERECHT



GEGRILDE PORTOBELLO
met polenta



Sauzen

MANGOCHUTNEY

- 3 kg mango's, geschild, zonder pit, in blokjes
- 750 g lichtbruine suiker
- 1 tl komijnzaad
- 2 tl korianderzaad
- 12 kardemompeulen
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl gemalen kurkuma
- 120 g verse gember, geschild en geraspt
- ½ tl gemalen kruidnagel
- 750 ml moutazijn
- 12 knoflooktenen, gepeld en geperst
- 2 tl grof zeezout
- 2 rode uien, fijnggehakt

Voor ongeveer 1 liter • Voorbereiding 20 minuten, plus 12 uur koelen
• Bereidingstijd 3 uur • Moeilijkheidsgraad 2

1. Doe de blokjes mango in een grote kom, strooi de suiker erover en hussel goed. Dek de kom af met plasticfolie en zet hem een nacht in de koelkast.
2. Rooster de komijn, koriander en kardemompeulen 1-2 minuten in een kleine droge koekenpan op halfhoog vuur, tot de geuren loskomen, en maal ze in een specerijenmolen of vijzel tot poeder.
3. Doe het specerijenmengsel met de blokjes mango en de cayennepeper, kurkuma, gember, kruidnagels, azijn, knoflook, het zout en de uitjes in een pan. Breng aan de kook en laat het mengsel ongeveer 3 uur op heel laag vuur pruttelen, of tot vrijwel alle vocht verdampt is en je een dikke siroop over hebt. Blijf regelmatig roeren om te voorkomen dat de chutney aanbrandt.
4. Laat de chutney 15 minuten afkoelen, schep hem in over in gesteriliseerde potten en sluit de potten af terwijl ze nog warm zijn. Laat de chutney voor gebruik minstens 8 weken op een koele donkere plek staan en bewaar aangebroken potten in de koelkast.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



PIKANTE paprikasaus



TOMATENRELISH



BARBECUESAUS

TALL BOY burgers

- 750 g rundergehakt
- 1 knoflookteen geperst
- 1 el worcestersaus
- zout en zwarte peper uit de molen
- plantaardige olie, om te kwasten
- 4 grote eieren
- 1 grote ui, in dunne ringen
- 4 hamburgerbroodjes
- barbecuesaus, kant-en-klaar of huisgemaakt (zie blz. 8)
- slablaadjes
- 1 vleestomaat, in 4 dikke plakken
- plakjes gekookte rode biet, uitgelekt

Maak gelijkmatige burgers met een diameter van ongeveer 10 cm. Ze moeten ongeveer even groot zijn als de broodjes waarop je ze serveert.

Voor 4 personen • Voorbereiding 15 minuten, plus 2-12 uur koelen • Bereidingstijd 6-10 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

1. Doe het gehakt met de knoflook, worcestersaus en peper en zout in een kom en werk het mengsel met de hand door elkaar. Maak er vier gelijkmatige burgers van, leg ze op een bord en zet ze minstens 2 uur, maar liefst een hele nacht afgedekt in de koelkast.
2. Stook een matig hoog vuur in je barbecue of zet je elektrische grill op halfhoge stand. Als je barbecue geen vaste plaat heeft, moet je een grillplaat, grillpan of grillmat op het rooster verhitten en met olie invetten.
3. Gril de burgers 3-4 minuten aan elke kant (voor medium rare). Bak de eieren 3-4 minuten, tot ze net gestold zijn. Bak de uitjes in 3-4 minuten goudbruin. Leg de broodjes ongeveer 30 seconden met de snijkant op het rooster, tot ze licht geroosterd zijn, en besmeer ze met barbecuesaus.
4. Leg wat sla, tomaat en bietjes op de broodjes, schep de burgers, gebakken eitjes en gebakken uitjes erop en serveer de burgers warm.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



CHEESEBURGERS



PIKANTE beefburgers



BEEF-BACONBURGERS

