

**VIS
VLEES**



B B Q

**SAUSJE
ERBIJ?**



MARINEREN

GRILLLEN

& genieten!



INHOUD



- | | | | |
|----|------------------------------|----|-----------------------------|
| 5 | BBQ-tips | 41 | Varkensrack met krieltjes |
| 9 | Gemarineerd buikspek | 42 | Varken van het spit |
| 10 | Pittige kipsaté | 45 | Kipfilet in pancetta |
| 13 | Beer can chicken | 46 | Aziatische kippendijen |
| 14 | Lamskoteletjes met balsamico | 49 | Mediterrane gehaktspies |
| 17 | Spareribs in whiskymarinaade | 50 | Kalfslapjes met mozzarella |
| 18 | Spareribs in biermarinaade | 53 | Shish kebab |
| 21 | Saté babi | 54 | Kip-tandoori spiesen |
| 22 | Gegrilde eendenborst | 57 | Italiaanse burgers |
| 25 | Saté Singapore | 58 | Pulled lamb |
| 26 | Runderworstjes met salie | 61 | Gegrilde biefstuk |
| 29 | Saté van geitenvlees | 62 | Pittige T-Bonesteaks |
| 30 | Ribeye met paddenstoelen | 65 | Argentijnse biefstukreepjes |
| 33 | Koteletten met kersen | 66 | Gepeperde entrecotes |
| 34 | Thaise rundersaté | 68 | Raw, medium of well done |
| 37 | Rozemarijnworstjes | 69 | Reepjes snijden |
| 38 | Spekspiesen met pit | | |



VIS



SAUZEN & KRUIDENBOTER

- | | |
|----|---------------------------------|
| 72 | Wilde zalm in limoenmarinaade |
| 75 | Pikante vissaté |
| 77 | Steurgarnalen met limoen |
| 78 | Vispakketjes |
| 81 | Mosselen in kokosmelk |
| 82 | Oesters met tomaten-antiboise |
| 85 | Gegrilde sardientjes |
| 86 | 'Fruits de mer' met kruidensaus |
| 89 | Gevulde makreel |
| 90 | Calamares a la plancha |
| 93 | Tilapiafilet met citroengras |

- | | |
|-----|---|
| 96 | Indische currysaus |
| 99 | Warme ketjapsaus & koud ketjapsausje |
| 100 | Snelle satésaus & Thaise pindasaus |
| 102 | Knoflook-mosterdmayonaise, knoflook-kruidensaus & aioli |
| 105 | Tikka-masalasaus |
| 106 | Homemade bbq-saus |
| 109 | Pesto alla genovese & Argentijnse chimichurri |
| 110 | Pruimenchutney |
| 113 | Kruidenboter |



NAGERECHTEN



- | | |
|-----|------------------------------|
| 117 | Tarte tartin |
| 119 | Geroosterde pruimen met room |
| 120 | Banaan met likeur |
| 123 | Granola met yoghurt en fruit |
| 125 | Gegrilde ananas met malibu |
| 126 | Gepofte appels met whisky |



BEER CAN CHICKEN



INGREDIËNTEN VOOR ÉÉN KIP

- 50 ml olijfolie
- 50 ml honing
- grofgemalen peper
- grofgemalen zout
- 1 tl paprika-poeder
- ½ tl chilipeper
- 1 tl venkelzaadjes
- 1 grote scharrelkip
- 1 blik donker bier à 500 ml

BENODIGDHEDEN

- vijzel
- kerntemperatuurmeter

VOORBEREIDEN

- › Wrijf de olie, de honing, de peper, het zout, het paprika-poeder, de chilipeper en de venkelzaadjes in een vijzel tot een pasta.
- › Wrijf de kip in met de rub.
- › Open het bierblikje en schuif het voorzichtig in de holte van de kip. Zorg ervoor dat het bierblikje rechtop kan blijven staan. Laat de rub in de kip trekken.

OP DE BARBECUE

Wacht tot de kolen niet meer branden. Schuif ze dan naar beide kanten, zodat er in het midden een opening ontstaat waarin de kip kan staan. Haal het rooster van de barbecue en zet de kip op het bierblikje naast de kolen. Doe de deksel op de barbecue. Laat de kip zeker 60 minuten garen onder de deksel. Probeer de temperatuur op 200 °C te houden. Draai de kip om de 10 minuten een kwartslag, zodat het vlees niet verbrandt. De kip is gaar als de kern een temperatuur van 80 °C heeft bereikt.

GAAT HET TE HARD, WIKKEL DE KIP DAN IN ALUMINIUM-FOLIE. VERWIJDER DE FOLIE DE LAATSTE TIEN MINUTEN. ZO KRIJGT DE KIP TOCH EEN KNAPPERIG KORSTJE.

KALESLAPJES MET MOZZARELLA



INGREDIËNTEN VOOR VIER PERSONEN

- 4 kalfslapjes
- versgemalen peper en zout
- 1 bol buffelmozzarella
- 4 blaadjes salie
- olijfolie

BENODIGDHEDEN

- 4 satéprikkers

VOORBEREIDEN

- > Snijd de mozzarella in 4 plakken

OP DE BARBECUE

Rooster de kalfslapjes aan beide kanten ongeveer 3 minuten.

Strooi wat peper en zout over het vlees. Leg de plakken mozzarella op de kalfslapjes. Leg er een blaadje salie op en zet het vast met een prikker. Doe de deksel op de barbecue en laat de mozzarella in 2 minuten smelten.



STROOI RUCOLA EN
PIJNBOOMPITJES
OVER DE KOTELETTEN



KOTELETTEN MET KERSEN

DIT GERECHT KUN JE MAKEN MET EEN PAAR GOEDE VARKENSKOTELETEN, MAAR WIL JE ECHT UITPAKKEN? HAAL DAN KOTELETEN VAN HET IBÉRICOVARKEN. HET VARKEN LOOPT VRIJ ROND TUSSEN DE EIKENBOMEN EN DOET ZICH TE GOED AAN EIKELS EN NOOTJES. DAARDOOR BEVINDEN ZICH HEERLIJKE AROMA'S IN DIT VLEES.



INGREDIËNTEN VOOR VIER PERSONEN

voor de koteletten

- 4 varkenskoteletten
- grofgemalen peper
- zeezout

voor de kersencompote

- 1 pot kersen op sap
- 100 ml crème de cassis
- 2 takjes verse tijm
- 100 g suiker

BENODIGDHEDEN

- grillklem

VOORBEREIDEN

- > Haal de koteletten uit de koelkast en laat ze in een half uur op kamertemperatuur komen.
- > Giet het sap van de kersen af in een vergiet. Doe de uitgelekte kersen in een steelpan. Voeg de crème de cassis, de tijm en de suiker toe en laat het geheel 5 minuten pruttelen tot het sap wat ingekookt is. Haal voor het serveren de takjes tijm uit de compote.

OP DE BARBECUE

Bestrooi de koteletten met peper en zeezout en klem ze tussen de grillklem. Grill de koteletten in 10 minuten goudbruin en knapperig op de barbecue of boven de vuurkorf.

Schep wat compote op de koteletten.

GEPEPERDE ENTRECOTES

RAW, MEDIUM OF WELL DONE?
HOE CHECK JE OF DE ENTRECOTE
NAAR WENS IS? KIJK OP PAGINA 68.



INGREDIËNTEN VOOR VIER PERSONEN

- 4 dikke entrecotes
- 1 handvol verse rozemarijn
- 1 el korianderzaad
- 1 el roze peperbessen
- 1 el zwarte peperkorrels
- 2 tl gedroogde oregano
- 1 el grofgemalen zeezout
- olijfolie

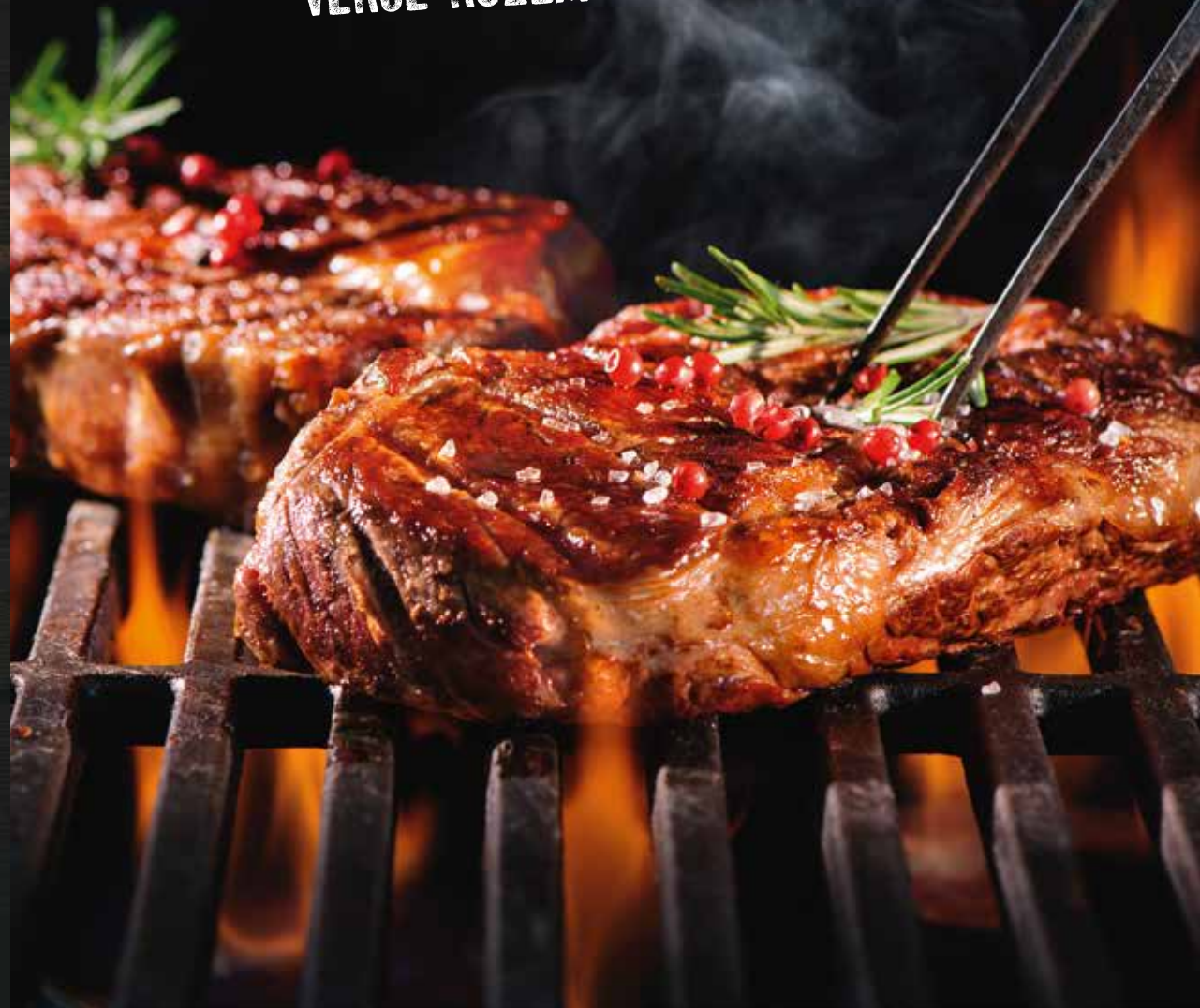
VOORBEREIDEN

- › Hak de rozemarijn fijn. Doe het korianderzaad en de roze en zwarte peper in een vijzel en wrijf ze fijn. Meng er vervolgens de rozemarijn, de oregano en grofgemalen zeezout doorheen. Nog een klein beetje stampen mag.
- › Besmeer het vlees met een dun laagje olijfolie. Strooi het kruidenmengsel uit op een plank en rol het rundvlees erdoor. Oefen een beetje druk uit, zodat het kruidenmengsel er goed aan blijft plakken. Laat de smaak van de kruiden gedurende een uur intrekken terwijl het vlees op kamertemperatuur komt.

OP DE BARBECUE

Gril de entrecotes aan beide kanten kort op hoge temperatuur en gaar ze vervolgens nog een paar minuten na op lage temperatuur. Laat het vlees daarna nog 5 minuten rusten, zodat de sappen zich goed door het vlees kunnen verspreiden.

GARNEER HET
VLEES MET ROZE
PEPERBESSEN EN
VERSE ROZEMARIJN.



**LEKKER MET
KNOFLOOK-MOSTERD-
MAYONAISE
(ZIE PAGINA 100)**

STEURGARNALEN MET LIMOEN

STEURGARNALEN ZIJN
MOOI ROZE EN HEBBEN
EEN MILDE SMAAK.



INGREDIËNTEN VOOR VIER PERSONEN

- 500 g steurgarnalen
- 4 el sojasaus
- 3 limoenen
- sap van 1 citroen
- 4 el boter
- 4 el bladpeterselie

BENODIGDHEDEN

- 4 spiesen

VOORBEREIDEN

- › Pel de steurgarnalen. Verwijder bij het pellen van de garnaal eerst de kop. Pak dan de garnaal aan de uiteinden en trek het pantser er voorzichtig af. Marineer ze gedurende 1 uur in de sojasaus. Snijd de limoenen in partjes. Rijg de garnalen en limoenpartjes om en om aan de spiesen.
- › Smelt de boter. Roer de gesmolten boter en het citroensap door elkaar. Bestrijk de garnalen hiermee.

OP DE BARBECUE

Leg de spiesen op een goed verhitte barbecue en grill de schaaldieren tot ze mooi goudbruin zijn. Bestrijk de garnalen tijdens het barbecuën continu met boter en citroen. Gebruik daarvoor een keukenkwastje.

HOMEMADE BBQ-SAUS

INGREDIËNTEN VOOR 1 LITER

- 1 blik tomaten
- 1 grote ui
- 5 tenen knoflook
- 2 lente-uien
- 200 ml tomatenketchup
- 50 ml balsamicoazijn
- 50 ml olijfolie
- 50 ml whisky
- 50 ml worcestersaus
- 1 tl grof zeezout
- 1 tl paprikapoeder
- 50 ml honing
- 1 rode peper
- 2 kaneelstokken
- 4 laurierblaadjes
- 200 g basterdsuiker

BENODIGDHEDEN

- schone glazen potten of flessen met deksel

BEREIDEN

- › Snijd de tomaten uit blik in blokjes. Snipper de ui, de knoflook en de lente-uien zeer fijn en fruit ze in een pan met een dikke bodem. Voeg de tomatenblokjes, de tomatenketchup, de balsamicoazijn, de olie en de whisky toe. Doe de worcestersaus, het grof zeezout, het paprikapoeder en de honing erbij en roer met een houten spatel tot alle ingrediënten goed zijn gemengd. Snijd de rode peper in stukjes. Voeg deze stukjes aan de overige ingrediënten toe, samen met de kaneelstokken en de laurierblaadjes. Doe de deksel op de pan en laat het geheel 20 minuten pruttelen op een laag vuur.
- › Verwijder na 20 minuten de laurierblaadjes en kaneelstokken en doe het nog warme mengsel in de blender. Mix het geheel gedurende 2 minuten tot een gladde saus. Breng de saus op smaak met peper en zout. Proef nog even: is de saus te zuur, voeg dan nog wat honing of basterdsuiker toe.
- › Doe de nog warme saus in de schone* potten of flessen. Sluitze goed af en zet ze op hun kop weg tot de saus is afgekoeld.
*De potten maak je steriel door ze voor gebruik te wassen in de afwasmachine of een kwartier in de oven te zetten op 150 °C.





GEGRILDE ANANAS MET MALIBU

INGREDIËNTEN VOOR VIER TOT ZES PERSONEN

- 1 grote ananas
- 50 ml Malibu
- 250 g slagroom
- 250 g mascarpone
- 1 vanillestokje
- 3 el basterdsuiker
- rietsuiker

VOORBEREIDEN

- › Snijd de ananas in dunne plakken. Schenk de Malibu in een diep bord en laat de plakken ananas er een uur in marineren.
- › Klop de slagroom stijf met de mascarpone, de zaadjes van 1 vanillestokje en de basterdsuiker. Verdeel het roommengsel over verschillende platte schaalpjes.

OP DE BARBECUE

Bestrooi de plakken ananas aan beide kanten met de rietsuiker en grill ze goudbruin op de barbecue tot ze gaan karamelliseren.

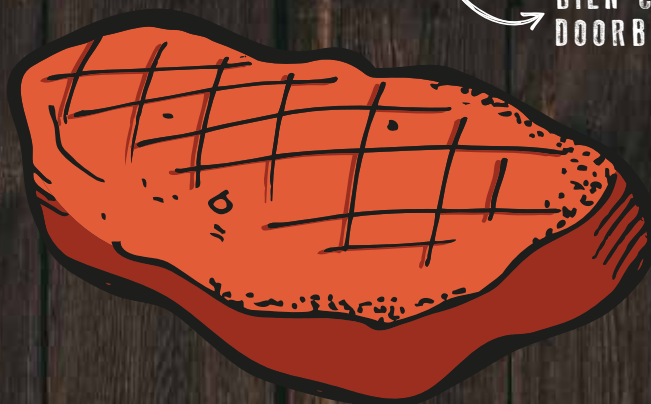
Snijd de gegrilde ananasschijven in partjes. Leg de partjes ananas boven op de room.

BLEU
RAUW VANBINNEN

À POINT
HALFDOORBAKKEN

RAW MEDIUM OF WELL DONE?

BIEN CUIT
DOORBAKKEN



HOE CHECK JE OF JE STEAK NAAR WENS IS?

Duw voorzichtig op het vlees. Als het net zo veerkrachtig aanvoelt als de muis van je hand in ontspannen toestand, dan is de steak medium.

Voelt het vlees zachter, dan is de steak rauwer dan medium.

Voelt het stugger, dan is de steak meer doorbakken.

REEPJES SNIJDEN



TEGENDRAADS

Leg de biefstuk of entrecote voor je neer op een snijplank. Lopen de 'groeven' (de spiervezels) in het vlees van links naar rechts, dan snijd je hier haaks op in.

Wanneer je niet tegendraads snijdt, gaat het snijden moeizaam en krijg je geen mooie structuur. De reepjes worden taai.