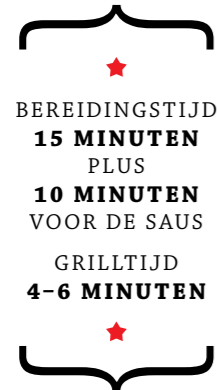


KNOFLOOK-SALIE- KALKOENSCHNITZELS MET CRANBERRYSAUS



BEREIDINGSTIJD
15 MINUTEN
PLUS
10 MINUTEN
VOOR DE SAUS
GRILLTIJD
4-6 MINUTEN

3 el olijfolie
**1 el fijngehakte salie-
blaadjes**
2 tl fijngehakt knoflook
1½ tl grof zeezout
**½ tl versgemalen
zwarte peper**
**8 kalkoenschnitzels (elk
100-120 g en ca. 1 cm
dik)**

VOOR DE SAUS

**1 granny smith,
geschild, klokhuis
verwijderd, in stukken
van 1 cm dik gesneden**
**350 g cranberry's,
afgespoeld, uitgelekt
(of 175 g gedroogde
cranberry's, in een
beetje appelsap
geweekt)**
120 ml appelsap
100 g suiker
¼ tl kruidnagelpoeder
¼ tl grof zeezout

Op de barbecue zijn kalkoenschnitzels zo gaar. Als u de smaak ervan wat oppept – zoals hier met een knoflook-saliemarinade en bij het serveren met een cranberrysaus – krijgen ze iets fantastisch.

VOOR 4-6 PERSONEN

1. Maak de barbecue klaar voor directe matige hitte (175–230 °C).
2. Roer de salie, het knoflook, zout en de peper in een ondiepe schaal door de olie. Leg de kalkoenschnitzels erin en haal ze goed door de olie. Laat de schnitzels 20 min. marineren op kamertemperatuur en maak in de tussentijd de saus.
3. Doe de ingrediënten voor de saus in een kleine pan en breng alles aan de kook. Laat de saus afgedekt 6–10 min. pruttelen, tot de cranberry's zijn opengebarsten. Neem de pan van het vuur en zet hem opzij.
4. Maak het rooster met een grillborstel schoon. Gril de kalkoenschnitzels met gesloten deksel 4–6 min. boven **directe matige hitte**, tot ze stevig en gaar zijn. Draai ze tussendoor een keer om.
5. Neem de schnitzels van het rooster en serveer ze warm met de cranberrysaus.





UITGEBEENDE LAMSBOUT



BEREIDINGSTIJD
35 MINUTEN

MARINEERTIJD
2-12 UUR

GRILLTIJD
25-37 MINUTEN



Wanneer u bij de slager een uitgebeende lamsbout haalt, dan is deze weliswaar vrij plat, maar varieert hij over de lengte wel in dikte. Om het gelijkmatig gaar te laten worden, snijdt u het vlees in 3 à 4 stukken van gelijke grootte. Omdat die stukken verschillende gaartijden hebben, legt u ze na elkaar op de barbecue, te beginnen met het dikste stuk.

VOOR 6-8 PERSONEN

VOOR DE MARINADE

4 el olijfolie
fijngehakte rozemarijn en
fijngehakt knoflook, elk 1 el
1 tl grof zeezout
½ tl grof gemalen zwarte
peper

1 uitgebeende lamsbout
(1½-1¾ kg), overtollig vet
verwijderd, in 3-4 even
grote stukken gesneden

VOOR DE SALADE

350 g kleine courgettes, in
de lengte gehalveerd

1 kleine rode ui, in plakken
van 1 cm dik gesneden

olijfolie

220 g kerstomaten,
gehalveerd

2 el gehakte kalamata-
olijven zonder pit

2 el fijngehakte
zongedroogde tomaten
in olie

2 el fijngehakte munt
citroen-peterseliedressing
(zie blz. 298)

1. Meng de ingrediënten voor de marinade in een kleine kom. Doe het lamsvlees in een grote diepvrieszak met zijsluiting en giet de marinade erbij. Pers de lucht uit de zak en rits hem dicht. Draai hem af en toe om zodat de marinade goed wordt verdeeld. Leg de zak in een schaal en zet die 2-12 uur in de koelkast; draai de zak af en toe om.

2. Maak de barbecue klaar voor directe matige hitte (175-230 °C).

3. Maak het rooster met een grillborstel schoon. Bestrijk de courgette-helften en uienplakken gelijkmatig met olie en gril ze met gesloten deksel 5-7 min. boven **directe matige hitte**, tot ze gelijkmatig zacht zijn; draai ze tussendoor een keer om. Neem ze van de barbecue en laat ze iets afkoelen. Snijd de courgette overdwars in plakken van 1 cm en snipper de ui grof. Meng de courgette, ui, kerstomaten, olijven, gedroogde tomaten en munt in een schaal.

4. Besprenkel de salade met 3 eetlepels citroen-peterseliedressing en schep alles om. Houd de rest van de dressing apart.

5. Gril de stukken lamsvlees boven **directe matige hitte** tot ze medium rare zijn (rosé/rood en kerntemperatuur 63 °C); draai ze tussendoor een keer om. Stukken van ruim 5 cm dik hebben 20-30 min. nodig en stukken van 2,5-5 cm dik 15-20 min. Neem de gegrilde lamstukken van de barbecue en laat ze 5 min. rusten.

6. Snijd het vlees dwars op de draad in dunne plakken. Besprenkel ze met de rest van de dressing en serveer ze warm met de salade.