Inhoud

Welkom bij 'Verrassend Snel' | Zomer op je bord 2
Van grill tot bord 3
Tips van de slager | Vlees perfect bereiden 4
Grill technieken | Snel's geheim achter sappig vlees 6
Smaakmakers | Deze ingrediënten maken het zo lekker 8
Etaleertips | Hoe presenteer je jouw gerecht als een pro? 9
Hapjes en starters 10
Mini-rösti met Steak Tartare à la Française 12
Grillworst Burnt Ends 14
Pulled Chicken Pita met Spitskoolsalade 16
Spareribs met Sticky Glaze 18
Slagers Berenhap 20
Loaded Nachos met Gehakt 22
BBQ-worst met Baconjam 24
Bruschetta met Rauwe Ham en Rosbief 26
Borrelplank met een Unieke Twist 28
Tortilla Smashburger van Boemboe Bali Bal 30
Sterren van de grill 32
Biefstukspies met Griekse Salade en Tzatziki 34
Burger Trio 36
Kokosrijst met Rauwkostsalade en Kipsaté 38
Maaltijdsalade met gegrilde groente en kruidenbiefstuk 40
Bavette met Salsa Verde 42
Kipburger met Avocado en Limoendressing 44
Brusselse Kipfilet met Wortelcrème, Gegrilde Groenten en Rode Wijnjus 46
Romige Carbonara met Kiphouthakker 48
Ribkarbonade met Knoflook-Citroendressing 50
Tips van Brasserie in 't Groen 52
Huisgerookte zalm 54
Barbecuesaus 56
Chimichurri 56
Geflambeerde ananas 58
Dankwoord 60

Welkom bij ‘Verrassend Snel’ | Zomer op je bord

Stel je eens voor: je zit met vrienden in de tuin, het zonnetje schijnt en de geur van perfect gegrild vlees hangt in de lucht. Iedereen aan tafel vraagt zich af hoe jij dit voor elkaar hebt gekregen. Het geheim? Jouw slager – Slagerij Snel – én dit kookboek.

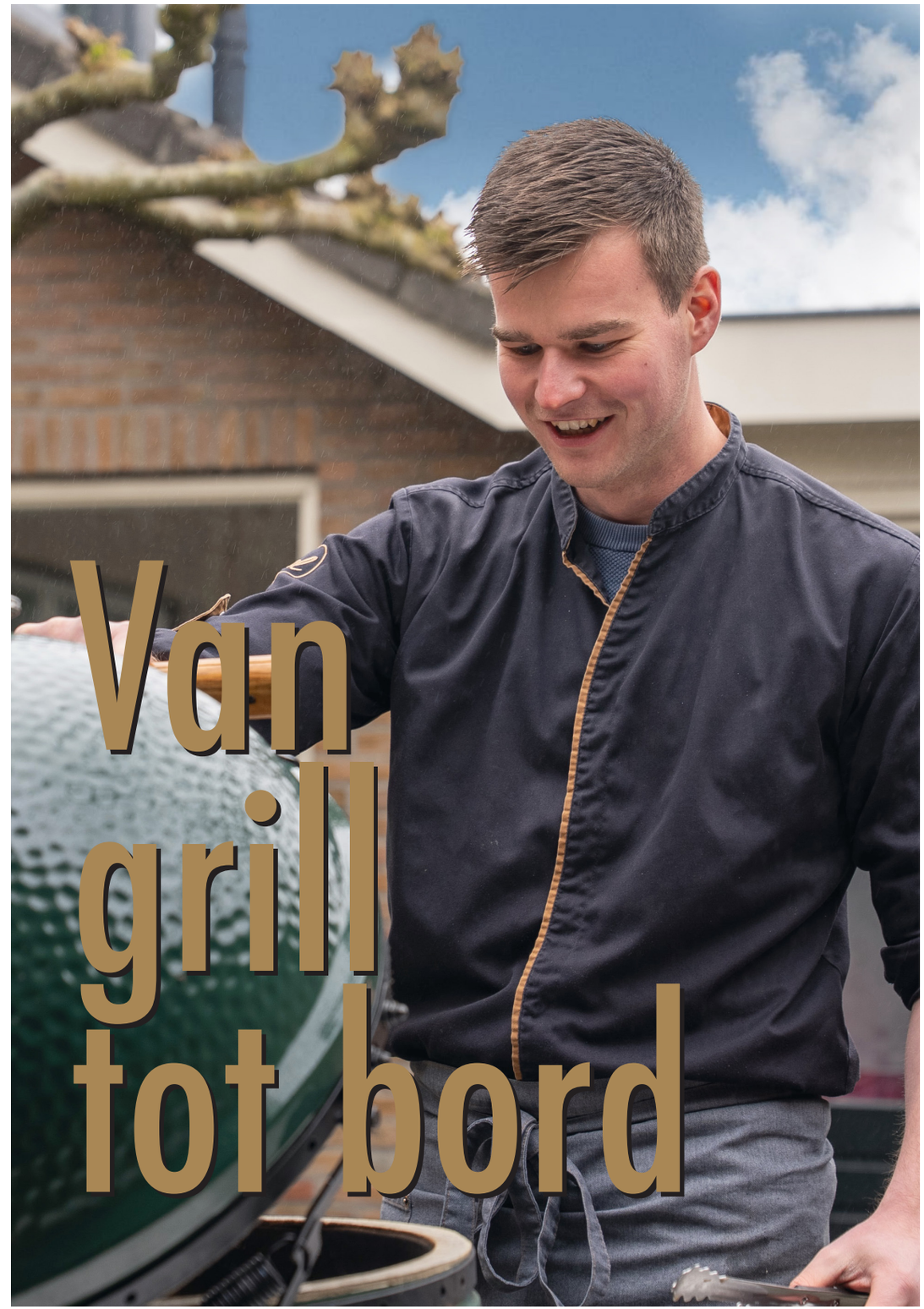
Wij begrijpen dat het makkelijk is om in een eetroutine te belanden. Je grijpt naar jouw vertrouwde kipsaté, hamburgers of karbonades en denkt: “Dit is altijd een succes!”
Maar wat als je met diezelfde producten net even iets verrassender kunt maken? Met een kleine twist en een paar slimme tips zet je in een handomdraai iets op tafel waar jouw familie en vrienden niet over uitgepraat raken.

Dit kookboek is voor iedereen die houdt van lekker eten, gemak en een beetje indruk maken. Denk aan sappige burgers met verrassende toppings, een frisse twist op jouw favoriete kipsaté of een ribkarbonade met overheerlijke dressing. De recepten zijn simpel, snel en perfect voor de zomer. Een BBQ-avond? Check. Gezellig eten met het gezin? Check. Vrienden die jaloers worden op jouw kookkunsten? Dubbel check.

Dus stook die BBQ op, verwarm de grillpan of zet de oven aan. Met de producten die je al jaren kent van Slagerij Snel ga jij deze zomer niet alleen koken, maar ook verrassen.

Het is tijd om indruk te maken!

Veel kookplezier,
Slagerij Snel



Van grill tot bord

Tips van de slager | Vlees perfect bereiden

Het bakken van vlees draait om meer dan alleen het in de pan of op de BBQ leggen. De manier waarop je de warmte beheerst, bepaalt of je gerecht sappig en vol smaak wordt, of uitdroogt en verbrandt. Met 'reverse sear' heb je maximale controle en een perfect eindresultaat. Dit klinkt misschien ingewikkeld, maar de basis is eenvoudig.

Eerst rustig garen, dan kort en heet afgrillen.

De grootste fout die veel thuiskoks maken? Vlees te snel bakken of grillen. Door vlees direct in een hete pan of BBQ te leggen, loop je het risico op een verbrande buitenkant en een rauwe binnenkant. Zonde, want met de eenvoudige stappen van reverse sear kun je dit voorkomen.

1. Langzaam garen op lage temperatuur – Dit doe je in de oven of op de BBQ met indirecte hitte.
2. Afgrillen op hoge temperatuur – Door het vlees nog even kort en heet te grillen in de pan of op de BBQ met directe hitte krijg je een knapperige, smaakvolle korst.
3. Direct serveren – Omdat het vlees al perfect gegaard is, hoef je het niet opnieuw te laten rusten. Snijd het meteen aan en geniet!

Met deze methode gaar je het vlees gelijkmatig en krijg je:

✓ Geen grijze randen – Je vlees is perfect egaal gegaard.
✓ Sappiger vlees – Door de langzame garing blijven de vleessappen beter behouden.
✓ Meer controle – Je voorkomt dat de buitenkant verbrandt terwijl de binnenkant nog rauw is.

Op de BBQ

Bij reverse sear maak je altijd gebruik van twee hittezones:

🔥 **Indirecte zone | Lage temperatuur, langzaam garen**

Dit is de zone waar je het vlees eerst langzaam laat garen. Zo creëer je een indirecte zone:
Bij een houtskoolbarbecue schuif je de kolen naar één kant en leg je het vlees aan de andere kant, weg van de directe hitte.
Bij een gasbarbecue zet je één brander lager of uit, zodat je een minder hete zone creëert. Sommige hebben hier een speciaal rooster voor die hoger in de BBQ zit.
Bij de elektrische variant stel je de temperatuur lager in en laat je het deksel dicht voor een gelijkmatige warmteverdeling.

🔥 **Directe zone | Hoge temperatuur, kort afgrillen**

Zodra het vlees bijna op temperatuur is, haal je het van de BBQ en maak je de BBQ gereed voor directe hitte. Stook de BBQ hoog op en leg het vlees terug op de grill.
Het vlees ligt nu recht boven de kolen of direct boven de branders.
Dit zorgt ervoor dat de buitenkant snel karamelliseert, bruin wordt en extra smaak krijgt.
Sluit kort het deksel of draai het vlees een paar keer snel om voor een gelijkmatige korst.

Bij reverse sear haal je het vlees iets vóór de ideale kerntemperatuur van het vuur, omdat het nog een paar graden doorgaart tijdens het rusten. Dit zijn de perfecte eindtemperaturen:

🥩 **Biefstuk**

- Rare: 50°C (van de BBQ halen bij 46-48°C)
- Medium-rare: 55°C (van de BBQ halen bij 52°C)
- Medium: 60°C (van de BBQ halen bij 57°C)

🐖 **Varkensvlees** (karbonade, procureur, buikspek)

- 60-65°C (van de BBQ halen bij 58-60°C)

🍗 **Kip** (filet, dijen, hele kip)

- 72°C (van de BBQ halen bij 68°C)

Deze temperaturen zorgen voor een sappig, mals resultaat zonder het risico van overgaring. Vind je het lastig om de temperatuur van de indirecte zone consistent laag te houden of vind je het een gedoe om van indirecte hitte te wisselen naar directe hitte? Dan kun je er ook voor kiezen om het vlees voor te garen in de oven. Dit vinden wij de ideale combinatie!

In de oven

Reverse sear werkt niet alleen op de BBQ, maar ook in de oven. Dit is ideaal als je meerdere stukken tegelijk bereidt en op het laatste moment wilt afgrillen voor een perfecte korst.
Hiervoor stel je de oven op een lage temperatuur in:

🥩 Biefstuk - 50°C
🐖 Varkensvlees - 80°C
🍗 Kip - 110°C

Hoe lang het in de oven moet, is afhankelijk van de dikte van het vlees. In de recepten vind je de juiste bereidingstijden. Grill het vlees daarna op hoge temperatuur kort af op de BBQ of in een pan.

In de pan

Heb je geen BBQ bij de hand? Geen probleem! Reverse sear werkt ook perfect in de pan. Gaar het vlees voor in de oven en grill het daarna kort af in een hete pan. Zet een gietijzeren of zware pan op hoog vuur en voeg een beetje olie toe. Schroei het vlees in 30-45 seconden per kant dicht tot een mooie korst ontstaat. Voeg daarna boter, knoflook en kruiden toe voor extra smaak.

Tip:
Te veel olie kan de korst zachter maken. Gebruik daarom een dun laagje olie of een droge pan om een mooie korst te krijgen.

Met reverse sear als basis krijg je elke keer weer een perfect eindresultaat zonder stress.
In de rest van dit boek duiken we dieper in op specifieke recepten, maar met deze methode heb je alvast een stevige basis voor ieder vleesgerecht.

Grill technieken | Snel's geheim achter sappig vlees

Barbecueën is meer dan alleen koken – het is een beleving. De geur van gegrild vlees, het samenzijn met vrienden en familie, en natuurlijk die heerlijke smaken. Maar waar begin je? Geen zorgen! Met de juiste tips en een beetje oefening zet jij straks de perfecte BBQ-maaltijd op tafel, ook als beginnende hobbykok!

Kies de juiste BBQ | Houtskool, gas of elektrisch?

Elke barbecue heeft z'n charme en voordelen. Dus dan is het de vraag: welke past bij jou? We helpen je graag op weg om de juiste keuze te maken.

🔥 Houtskool – De klassieker

Op een klassieke houtskoolbarbecue krijg je die authentieke rooksmaak en een intense hitte. Dit is ideaal voor grillen op hoge temperaturen en daarom een favoriet onder BBQ'ers. Wel vraagt het wat geduld en oefening bij het aansteken en beheersen van de warmte.

⚡ Gas – Snel en makkelijk

Een gasbarbecue is binnen een paar minuten op temperatuur en eenvoudig regelbaar. Hierdoor is hij populair bij de BBQ'ers die van gemak houden. Je krijgt minder rookaroma dan bij houtskool, maar kunt ervoor kiezen om rookhout te gebruiken om het maximale eruit te halen.

🔌 Elektrisch – Compact en praktisch

Voor BBQ'ers met een balkons of kleine ruimte is de elektrische variant een uitkomst. Daarnaast kun je hem ook meenemen op plekken waar je geen vuur mag of kunt stoken. Koop wel een goed model met een deksel zodat je alsnog een mooi gegrild resultaat krijgt.

Onze tips om te BBQ'en als een pro

- ✓ Gebruik een BBQ met deksel – Een dichte deksel helpt om de warmte gelijkmatig te verdelen en je eten sappig te houden. Dus sluit het deksel tussendoor zoveel mogelijk.
- ✓ Laat het vlees met rust – Voorkom dat je constant draait en prikt, dan krijgt het vlees namelijk niet de kans om een mooie krokante laag te krijgen en kun je het beschadigen. Laat het vlees rustig liggen zodat het kan karamelliseren voor die perfecte grillstrepen en extra smaak.
- ✓ Houd je BBQ schoon – Een schoon rooster voorkomt aanbranden en nare smaken. Borstel het rooster na elk gebruik schoon terwijl het nog warm is.

Houtskoolbarbecue

- ✓ Luchttoevoer is key – Met openingen kun je de temperatuur regelen. Door meer lucht toe te voegen, wakker je het vuur aan het krijg je meer hitte. Wil je juist minder hitte? Sluit dan juist de openingen zodat er minder lucht is.
- ✓ Kies brandstof van kwaliteit – De kwaliteit van de brandstof heeft effect op het resultaat. Kies goede houtskool of briketten voor een stabiele temperatuur en een schone verbranding. Goedkope varianten kunnen een chemische bijsmaak geven.
- ✓ Heb geduld bij het aansteken – Gebruik een aanmaakstarter of aanmaakblokjes voor houtskool en briketten. Hiermee heb je binnen 15-20 minuten perfect gloeiende kolen.

Smaakmakers | Deze ingrediënten maken het zo lekker

De juiste ingrediënten kunnen het verschil maken tussen een goed gerecht en een onvergetelijk gerecht. In dit boek werken we met een aantal bijzondere smaakmakers die je misschien nog niet kent, maar die je vleesgerechten nét dat beetje extra geven. Van gerookte specerijen tot verrassende toppings – we leggen je graag uit waarom ze zo lekker zijn en waar je ze kunt vinden. Zo haal je het beste uit elk stuk vlees!

Dijonmosterd	Een pittige Franse mosterd met een romige textuur. Verkrijgbaar bij de meeste supermarkten en speciaalzaken.
Worcestershiresaus	Hartige, lichtzure saus met een diepe umami-smaak. Te koop bij supermarkten en toko's.
Kewpie-mayonaise	Japanse mayonaise, romiger en iets zoeter dan gewone mayo. Verkrijgbaar bij toko's en grotere supermarkten.
Haringkaviaar	Zoute viseitjes met een zachte bite, perfect voor een luxe touch. Te koop bij viswinkels en delicatessenzaken.
Gerookte paprikapoeder	Geeft een diepe, rokerige smaak. Verkrijgbaar bij supermarkten en speciaalzaken.
Appelazijn	Frisse, lichtzoete azijn die goed werkt in dressings en marinades. Te koop bij alle supermarkten.
Ahornsiroop	Natuurlijke zoetstof met een volle karamelsmaak. Te vinden in supermarkten (bij de bakproducten of ontbijtproducten).
Balsamicoglazuur	Ingekookte balsamicoazijn met een stroperige structuur en zoetzure smaak. Verkrijgbaar bij supermarkten en delicatessenzaken.
Truffelmayonaise	Romige mayonaise met de aardse smaak van truffel. Te koop bij delicatessenzaken en grotere supermarkten.
Mosterddressing	Frisse, lichtpittige dressing, vaak op basis van olie en azijn. Verkrijgbaar in supermarkten of zelf te maken.
Cornichons	Kleine, knapperige augurkjes met een zure bite. Te vinden bij de augurken in supermarkten.

Etaleertips | Hoe presenteer je jouw gerecht als een pro?

Eten doe je voor een deel met je ogen. Dus als een gerecht er mooi uitziet, smaakt het nóg beter. Met deze praktische en simpele tips presenteer je jouw gerechten als een echte chef.

1. Werk met kleur & contrast

- ✓ Gebruik verse kruiden zoals bieslook, peterselie of koriander voor een frisse touch.
- ✓ Combineer lichte en donkere tinten. Een steak komt bijvoorbeeld mooi uit naast een lichte saus of créme.
- ✓ Gebruik gekleurde groenten zoals gegrilde paprika's, rode ui of tomaatjes voor extra levendigheid.

2. De juiste ondergrond maakt het verschil

- ✓ Houten planken geven een rustieke look
- ✓ Donkere borden laten lichte gerechten beter uitkomen en andersom.
- ✓ Leisteen of gietijzeren pannen houden warmte vast en geven een stoere uitstraling.

3. Speel met hoogtes en lagen

- ✓ Stapel verschillende elementen op elkaar. Leg bijvoorbeeld een biefstuk op een bedje van rucola of coleslaw.
- ✓ Snijd vlees in dunne plakken en leg ze licht overlappend neer voor een luxe uitstraling.
- ✓ Zet een sausje in een klein bakje op het bord of de plank in plaats van alles over het gerecht te schenken.

4. Maak gebruik van finishing touches

- ✓ Strooi gerookt paprikapoeder of versgemalen peper over het bord voor extra detail.
- ✓ Werk met balsamicoglazuur of ahornsiroop als decoratieve druppels of strepen.
- ✓ Voeg cornichons of ingemaakte ui toe voor een frisse bite en kleuraccent.

5. Serveer slim

- ✓ Gebruik voorverwarmde borden of planken om gerechten langer warm te houden.
- ✓ Let het bord niet te vol– minder is vaak meer!

Met deze simpele etaleertips zien jouw gerechten er altijd professioneel uit.
Maak indruk op je gasten en laat niet alleen de smaak, maar ook de presentatie schitteren!

Hapjes en starters

Rösti met Steak Tartare à la Française

Een krokante rösti is de ideale basis voor een verfijnde steak tartare. Je maakt dit gerecht helemaal compleet met heerlijk romige Kewpie-mayonaise en eventueel een lepeltje haringkaviaar. Elegant, eenvoudig en gegarandeerd een succes aan tafel.

voor 2 personen	Voorbereidingstijd: 10 minuten	Bereiding pan: 10 minuten	Totale tijd: 20 minuten

150 gr biefstuk
2 cornichons
1 tl kappertjes
1 sjalot
1 eidooier
1 tl Dijonmosterd
1 tl Worcestershiresaus
Peper en zout naar smaak

4 kant en klare rösti's

Optioneel

Kewpie-mayonaise
Haringkaviaar

1. Snijd de biefstuk in hele kleine stukjes fijn met een scherp mes - of vraag de slager om dit voor je te doen - en doe het vlees in een ruime kom.
2. Hak vervolgens de cornichons, kappertjes en sjalot fijn. Voeg dit samen met de eidooier, Dijonmosterd en Worcestershiresaus toe aan het vlees en meng het goed. Proef en breng op smaak met peper en zout. Zet het vervolgens tot gebruik in de koelkast.
3. Bereidt de mini rösti's volgens de instructies op de verpakking. Wij vinden ze het lekkerst uit de pan, gebakken in een klontje boter.
4. Leg de warme rösti's op een bord en verdeel de steak tartare over de rösti's.
5. Maak het gerecht af met een paar strepen Kewpie-mayonaise voor extra romigheid en eventueel een lepeltje haringkaviaar voor een feestelijk accent.

Tip!
Serveer met een frisse groene salade en een glas droge witte wijn. Dit gerecht is perfect als voorgerecht of verfijnde snack tijdens het diner.

Notities:

Grillworst Burnt Ends

Burnt ends zijn de ultieme traktatie voor vleesliefhebbers: knapperig, plakkerig en vol smaak. Deze variant op de traditionele burnt ends maak je met sappige grillworst en is perfect voor een borrel of BBQ. Eenvoudig te maken, maar met een onvergetelijke smaak.

voor 2 personen	Voorbereidingstijd: 5 minuten	Bereidingstijd pan: 5 minuten	OF	Bereidingstijd BBQ: 10 -15 minuten	Totale tijd: 10 - 20 minuten

1 grillworst
(250 gram, naturel of kaas)
2 el barbecuesaus
(zie blz. 56)
1 tl honing
½ tl gerookte paprikapoeder
½ tl bruine basterdsuiker

Optioneel:

½ tl mosterd
1 lente-ui
1 tl sesamzaad

1. Snijd de grillworst in stukken van ongeveer 2 cm voor ideale hapklare porties.
2. Meng de barbecuesaus, honing, gerookte paprikapoeder, bruine basterdsuiker en eventueel mosterd in een kom tot een gladde saus.

In de pan

3. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg een klein scheutje olie toe.
4. Voeg de stukjes grillworst en de saus gelijktijdig toe.
5. Roer regelmatig om ervoor te zorgen dat de saus karamelliseert en zich rond de worst hecht. Dit duurt ongeveer 3-5 minuten.

Op de BBQ

6. Bereid de BBQ voor op indirecte hitte en verwarm tot ongeveer 160-180°C.
7. Plaats de stukken grillworst in een BBQ-schaal of op een gietijzeren plaat. Bestrijk de stukken royaal met de saus en leg ze indirect op de BBQ.
8. Sluit het deksel en laat in ongeveer 10-15 minuten karamelliseren. Draai halverwege om en bestrijk eventueel nogmaals met saus.
9. Verwijder de schaal zodra de saus mooi kleverig en donker gekaramelliseerd is.

Haal de grillworst burnt ends uit de pan of van de BBQ en serveer direct. Voor de finishing touch kun je ze nog garneren met wat ringetjes lente-ui en sesamzaad.

Tip!
Combineer met een frisse spitskoolsalade of serveer als borrelhap met een extra schaaltje barbecuesaus.

Notities:

Pulled Chicken Pita met Spitskoolsalade

Deze heerlijke pulled chicken pita's maak je helemaal zelf door sappige kip te combineren met een frisse spitskoolsalade en warme pitabroodjes. Perfect voor de lunch of om te delen met gasten. Simpel om te maken, met een resultaat dat indruk maakt.

voor 2 personen	Voorbereidingstijd: 15 minuten	Voorverwarmen	Bereidingstijd: 25 minuten	Totale tijd: 40 minuten

2 kippendijen
(ong. 250 gr.)

225 gr spitskoolsalade
2 el volle yoghurt

2 el barbecuesaus (zie blz. 56)
1 tl gerookte paprikapoeder
1 tl knoflookpoeder
½ tl uienpoeder
1 tl mosterd
Peper en zout naar smaak

2 pitabroodjes

Optioneel:

Chilivlokken
Paprikapoeder
Verse koriander
Limoen

1. Verwarm de oven voor op 200° (hetelucht).
2. Vul een ruime pan over de helft met water, voeg zout toe en breng aan de kook.
3. Voeg de kippendijen toe en laat ze op middelhoog vuur 10-12 minuten zachtjes koken tot ze gaar zijn.
4. Doe de spitskoolsalade in een kom en meng met de yoghurt om de salade extra fris en romig te maken.
5. Meng de barbecuesaus met de paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, mosterd, peper en zout.
6. Haal de kip uit het water, laat kort afkoelen en trek met twee vorken uit elkaar tot fijne stukjes.
7. Verhit een koekenpan met olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de pulled chicken toe en breng op smaak met de saus. Meng goed en bak 2-3 minuten, zodat de smaken goed in de kip trekken.
8. Bak ondertussen de pitabroodjes in de oven tot ze mooi bruin en knapperig zijn.
9. Snijd de warme pita's open, vul ze met pulled chicken en voeg een royale schep romige spitskoolsalade toe.
10. Om het gerecht af te maken kun je wat chilivlokken, paprikapoeder, verse koriander en/of limoen over de vulling strooien voor een extra smaakaccent.

Tip!
Serveer de pita's in tweeën gesneden als hapje bij een borrel of voeg extra toppings toe zoals ingelegde ui of hot sauce voor een lekkere twist!

Notities:

Spareribs met Sticky Glaze

Deze heerlijke spareribs zijn onweerstaanbaar door de kleverige glaze die perfect karamelliseert. Met een paar eenvoudige stappen creëer je een gerecht waar iedereen van zal genieten. Wil je een extra touch? Serveer de ribs dan met knapperige gebakken uitjes.

voor 2 personen | Voorbereidingstijd: 5 minuten | Heteluchtoven: 10-15 minuten | OF | Bereidingstijd BBQ: 20-25 minuten | Totale tijd: 20-30 minuten

1 rack voorgegaarde spareribs
4 el barbecuesaus (zie blz. 56)
2 el honing
1 el sojasaus
1 tl gerookte paprikapoeder
½ tl knoflookpoeder

Optioneel:

Chilipoeder
Gebakken uitjes

1. Haal de spareribs uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Verwarm de oven voor op 200° (hetelucht) of bereid de BBQ voor op indirecte hitte 175°.
3. Meng de barbecuesaus, honing, sojasaus, gerookte paprikapoeder, knoflookpoeder en eventueel chilipoeder in een kom. Roer goed door tot een gladde glaze.
4. Leg de spareribs op een bakplaat (voor in de oven) of direct op het grillrooster (voor op de BBQ) en verdeel met een kwast de glaze royaal over beide kanten van de ribs.

In de oven

1. Plaats de spareribs in de oven en bak 10-15 minuten.
2. Bestrijk de ribs halverwege opnieuw met de glaze.
3. Zet de oven de laatste 2-3 minuten op de grillstand zodat er een mooie, plakkerige laag komt op de bovenkant.

Op de BBQ

1. Plaats de spareribs op de indirecte zone van de BBQ en sluit het deksel. Laat ze 15-20 minuten bakken.
2. Lak de ribs halverwege opnieuw met de glaze.
3. Verplaats de ribs de laatste 2-3 minuten naar het direct vuur voor een licht gekaramelliseerd en rokerig effect.

Haal de spareribs uit de oven of van de BBQ en laat ze 2 minuten rusten. Snijd ze in losse ribben en bestrooi eventueel met gebakken uitjes voor een extra knapperige bite.

Tip!
Serveer de spareribs met coleslaw, geroosterde maïskolven en een extra schaaltje barbecuesaus om in te dippen. Daarnaast is een extra bakje gebakken uitjes op tafel altijd een succes!

Notities:

Slagers Berenhap

Een klassieker met een twist: de slagers berenhap. Een perfect gegaarde gehaktbal van de slager, gecombineerd met twee soorten ui en een heerlijke satésaus. Snel en makkelijk te bereiden, en daardoor ideaal voor een stevige maaltijd of snack.

voor 2 personen | Voorbereidingstijd: 10 minuten | Heteluchtoven: 15 minuten | OF | Bereidingstijd BBQ: 15-20 minuten | Totale tijd: 25-30 minuten

1 rode ui
1 gele ui
2 el olijfolie

2 kant-en-klare gehaktballen (Snel)
200 ml satésaus

1 lente-ui
2 el gebakken uitjes

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht) of bereid de BBQ voor op indirecte hitte (160-180°C).
2. Snijd de rode en gele ui in dunne ringen.
3. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak de uien 5-7 minuten tot ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn. Haal de pan van het vuur.

In de oven

1. Plaats de gehaktballen in een ovenschaal.
2. Giet de satésaus over de gehaktballen en verdeel de gebakken uien om en over de ballen.
3. Zet de schaal in de oven en bak 15 minuten, tot de gehaktballen goed warm zijn en de saus begint te borrelen.

Op de BBQ

1. Plaats de gehaktballen in een BBQ-schaal.
2. Giet de satésaus over de gehaktballen en verdeel de gebakken uien om en over de ballen.
3. Plaats de schaal in de BBQ, sluit het deksel en bak 15-20 minuten. Zorg ervoor dat de saus niet aanbrandt door de schaal indien nodig te verplaatsen.

Snij de lente-ui in halve ringen. Haal de schaal uit de oven of van de BBQ en garneer de berenhap met lente-ui en knapperige gebakken uitjes.

Tip!
Serveer er frietjes of stokbrood bij om in de extra satésaus te dippen.

Notities:

Loaded Nachos met Gehakt

Knapperige tortillachips, gekruid gehakt en gesmolten kaas – deze loaded nachos zijn gegarandeerd een hit. Of je ze nu in de oven of op de BBQ maakt, de frisse toppings maken ze de ideale snack voor een borrel of filmavond.

voor 2 personen	Voorbereidingstijd: 10 minuten	Heteluchtoven: 5-10 minuten	OF	Bereidingstijd BBQ: 8-10 minuten	Totale tijd: 15-20 minuten

200 gr rundergehakt
1 tl paprikapoeder
½ tl komijnpoeder
½ tl knoflookpoeder
2 eetlepels tomatensalsa

150 gr tortillachips
100 gr geraspte kaas (cheddar of Mexicaanse mix)

2 el zure room
2 el guacamole
2 el tomatensalsa
1 lente-ui

Optioneel:

½ tl chilipoeder
1 rode peper
Verse koriander

Tip!
Serveer direct met extra zure room en salsa of een pittige saus. Voor meer crunch kun je fijngehakte jalapeño's of maïs toevoegen.

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht) of bereid de BBQ voor op indirecte hitte (160-180°C).
2. Verhit olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur, voeg het gehakt toe en bak het rul.
3. Breng op smaak met paprikapoeder, komijnpoeder, knoflookpoeder en eventueel chilipoeder.
4. Bak tot het gehakt volledig gaar is en de kruiden goed zijn opgenomen, meng hierdoor de 2 eetlepels tomatensalsa.
5. Leg de helft van de tortillachips op een bakplaat of BBQ-schaal.
6. Verdeel de helft van het gehakt en de helft van de kaas erover. Herhaal dit met de resterende chips, gehakt en kaas zodat je twee lagen krijgt.

In de oven

1. Zet de nachos 5-10 minuten in de oven, totdat de kaas volledig gesmolten is.

Op de BBQ

1. Zet de schaal met nachos op indirect vuur.
2. Sluit het deksel en laat de nachos 8-10 minuten staan, tot de kaas gesmolten is.

Haal de nachos uit de oven of van de BBQ.
Garneer met zure room, guacamole en tomatensalsa.
Snij de lente-ui in halve ringen, snipper eventueel de rode peper en verse koriander, en strooi als garnering over de loaded nachos heen.

Notities:

BBQ-worst met Baconjam

Een onweerstaanbare mix: malse BBQ-worst met de zoete en zoute smaken van zelfgemaakte baconjam.
Perfect als snack, op een broodje of als bijgerecht bij een BBQ-feest.

voor 2 personen	Voorbereidingstijd: 5 minuten Jam: 25-30 minuten	Heteluchtoven: 15 minuten	OF	Bereidingstijd BBQ: 8-10 minuten	Totale tijd: 40-50 minuten

100 gram gerookt spek

1 gele ui
1 teentje knoflook
2 el bruine basterdsuiker
1 el appelazijn
2 el ahornsiroop of honing
1 tl Dijonmosterd
50 ml water
Peper en zout naar smaak

2 BBQ-worsten

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht) of bereid de BBQ voor op directe hitte (160-180°C).
2. Bak de spekjes in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin en knapperig zijn. Schep ze uit de pan zodat een beetje spekvet in de pan blijft en laat ze uitlekken op keukenpapier.
3. Snipper de ui, hak de knoflook fijn en voeg toe aan het spekvet. Bak ongeveer 10 minuten op laag vuur tot de ui en knoflook zacht en licht gekaramelliseerd zijn.
4. Voeg de bruine basterdsuiker, appelazijn, ahornsiroop of honing, Dijonmosterd en water toe. Laat het geheel zachtjes sudderen tot het indikt. Dit duurt ongeveer 15-20 minuten.
5. Voeg de gebakken spekjes weer toe, breng op smaak met peper en zout, en roer goed door.
6. Gebruik de bacon jam lauwwarm voor het lekkerste resultaat.

In de oven

Leg de BBQ-worsten op een bakplaat en bak ze 15 minuten. Voor het beste resultaat draai je ze halverwege om.

Op de BBQ

Grill de BBQ-worsten 8-10 minuten boven het vuur gedurende 8-10 en draai ze regelmatig om voor een gelijkmatige garing.

Leg de warme BBQ-worsten op een plank of bord en schep er een royale lepel baconjam bovenop.

Tip!
Deze combinatie is heerlijk op een vers broodje met wat rucola. Serveer met een frisse salade of gegrilde groenten voor een complete maaltijd.

Notities:

Bruschetta met Rauwe Ham en Rosbief

Dit zijn vier luxe varianten van bruschetta met verfijnde smaken: twee met rauwe ham en twee met malse rosbief. Perfect als feestelijke hapjes of een elegant voorgerecht.

voor 4 bruschetta's

Voorbereidingstijd:
30 minuten

Totale tijd:
30 minuten

Rauwe Ham – Tomaat & Basilicum

Een frisse combinatie van zoute ham, sappige tomaat en geurige basilicum.
4 plakjes stokbrood
50 gr rauwe ham
1 rijpe tomaat
1 tl olijfolie
Snufje peper en zout
Verse basilicumblaadjes

1. Rooster de plakjes stokbrood in de broodrooster of op de BBQ tot ze licht knapperig zijn.
2. Beleg met rauwe ham.
3. Snij de tomaat in kleine blokjes en meng de olijfolie, peper en zout hier doorheen.
4. Verdeel het tomatenmengsel over de ham en garneer met basilicum.

Rauwe Ham – Appel & Honing

Een perfecte balans tussen zoet, zout en frisheid.
4 plakjes stokbrood
50 gr rauwe ham
1 appel
1 tl honing
1 tl balsamicoglazuur

1. Rooster de plakjes stokbrood in de broodrooster of op de BBQ tot ze licht knapperig zijn.
2. Beleg met rauwe ham.
3. Snij de appel in dunne plakjes en verdeel over de rauwe ham.
4. Besprenkel met honing en balsamicoglazuur.

Rosbief – Rucola & Truffelmayonaise

Een romige en hartige combinatie met een luxe touch.
4 plakjes stokbrood
2 el truffelmayonaise
50 gr rosbief
Handje rucola
Snufje versgemalen peper

1. Rooster de plakjes stokbrood in de broodrooster of op de BBQ tot ze licht knapperig zijn.
2. Besmeer met truffelmayonaise.
3. Beleg met rosbief en rucola.
4. Bestrooi met versgemalen peper.

Rosbief – Parmezaan & Mosterddressing

Een intense smaakcombinatie met een pittige touch.
4 plakjes stokbrood
50 gr rosbief
1 el mosterddressing
10 gr Parmezaanse kaas (geraspt of geschaafd)
1 tl kappertjes

1. Rooster de plakjes stokbrood in de broodrooster of op de BBQ tot ze licht knapperig zijn.
2. Beleg met rosbief.
3. Besprenkel met mosterddressing.
4. Garneer met Parmezaanse kaas en kappertjes.

Tip!
Serveer alle varianten samen op een grote plank en werk af met extra versgemalen peper en verse kruiden. Zo is er voor iedereen iets lekkers!

Borrelplank met een Unieke Twist

Deze borrelplank biedt een vernieuwende ervaring met bekende smaken die op een creatieve manier worden gepresenteerd. Royale porties, verrassende combinaties en een prachtige opmaak maken deze plank perfect voor 4 personen.

voor 4 personen	Voorbereidingstijd: 5 minuten	Bereidingstijd: 25-30 minuten	Totale tijd: 30-35 minuten

100 gr rauwe ham
100 gr meloen, appel, peer of vijg in partjes
75 gram geitenkaas of roomkaas
1 tl honing

100 gr rookvlees
3 el truffelmayonaise
Verse bieslook

100 gr rosbief
1 tl balsamicoglazuur
20 gr Parmezaanse kaas

150 gr eiersalade
150 gr gerookte kipsalade
150 gr kip en 't ei salade
Verse bieslook

Plakjes stokbrood en/of crackers
Blokjes kaas
Seizoensfruit en groente (druiven, vijgen, snoeptomaatjes, komkommer)
Notenmix, walnoten of geroosterde amandelen
Kleine augurken (cornichons)

1. Wikkel de helft van de rauwe ham om partjes meloen, appel, peer of vijg.
2. Meng de geitenkaas of roomkaas met de honing. Bestrijk de rest van de rauwe ham hiermee en rol op.
3. Bestrijk het rookvlees met truffelmayonaise en rol op.
4. Bestrijk de plakjes rosbief met balsamicoglazuur en rol op.
5. Doe de salades in schaaltjes en plaats in het midden van de borrelplank.
6. Schik de vleeswaren in groepjes om de schaaltjes met salade
7. Garneer de salades en het rookvlees met fijngesneden bieslook en de rosbief met wat geraspte Parmezaanse kaas
8. Vul de open ruimtes met brood, crackers, blokjes kaas, fruit en groente. Verdeel tot slot de noten en augurken gelijkmatig over de plank. Werk af met wat takjes verse bieslook.

Tip!
Voeg een stuk brie toe en serveer met een schaaltje honing, vijgencompote of balsamicoglazuur. Perfect met een glas droge witte wijn of een fris biertje.

Tortilla Smashburger van Boemboe Bali Bal

De combinatie van een knapperige tortilla met sappig, kruidig gehakt zorgt voor een heerlijke smaakexplosie. Je maakt een smashburger van de pittige boemboe bal door deze direct op de tortilla te drukken en samen te bakken. Doordat we mini-tortilla's gebruiken, is het perfect als borrelhapje of bijgerecht.

voor 2 personen	Voorbereidingstijd: 10 minuten	Bereidingstijd pan: 10 minuten	OF	Bereidingstijd BBQ: 10 minuten	Totale tijd: 20 minuten

4 mini-tortilla's
2 boemboe bali ballen Snel

250 gr spitskoolsalade Snel
2 el mayonaise
½ tl limoensap

4 plakjes kaas

Optioneel:

Verse koriander
Chilisaus of sambal

1. Halveer de boemboe bali ballen zodat je 4 gelijke porties van ongeveer 60 gr hebt. Rol elke portie tot een balletje en druk ze zachtjes plat.
2. Plaats elk rauw boemboe bali balletje in het midden van een mini-tortilla en druk stevig aan, zodat het gehakt goed aan de tortilla blijft plakken.

In de pan

1. Verhit een koekenpan zonder olie op middelhoog vuur.
2. Leg de tortilla met de gehaktkant naar beneden in de pan. Druk stevig aan met een spatel, zodat het gehakt gelijkmatig bakt.
3. Bak 3-4 minuten tot het gehakt gaar en goudbruin is.
4. Draai de tortilla om en bak de andere kant 1-2 minuten tot deze licht krokant is. Plaats direct een plakje kaas!

Op de BBQ

1. Bereid de BBQ voor op directe hitte (160-180°C) en verwarm hierop een gietijzeren plaat of plancha.
2. Plaats de tortilla met de gehaktkant naar beneden op de hete plaat en druk voorzichtig aan met een spatel.
3. Bak 3-4 minuten tot het gehakt gaar is.
4. Draai de tortilla om en bak de andere kant nog 1-2 minuten tot deze lekker knapperig is. Plaats direct een plakje kaas.

Beleg de tortilla's met spitskoolsalade. Voeg een drupje mayonaise toe en besprenkel met limoensap. Garneer eventueel met verse koriander en een vleugje chilisaus of sambal voor een pittige twist. Leg de tortilla smashburgers op een schaal en serveer ze direct.

Tip!
Combineer met een frisse salade van komkommer en limoen voor een lichte tegenhanger van de kruidige boemboe bali bal.

Notities:

Sterren van de grill

Biefstukspies met Griekse Salade en Tzatziki

Dit gerecht is een heerlijke combinatie van eenvoud en smaak. De perfect gegrilde, malse biefstukspiesen vormen samen met een knapperige Griekse salade en romige tzatziki een complete maaltijd. Of je nu snel iets lekkers op tafel wilt zetten of vrienden uitnodigt voor een gezellige BBQ: dit gerecht stelt nooit teleur.

voor 2 personen	Voorbereidingstijd: 20 minuten	Bereidingstijd pan: 5 minuten	OF	Bereidingstijd BBQ: 5 minuten	Totale tijd: 25 minuten

3 of 4 biefstukspiesen Snel

250 gr rauwkostsalade Grieks Snel
(seizoensgebonden artikel)

½ komkommer
1 teentje knoflook
1 tl dille en/of munt
150 gr Griekse yoghurt
1 el olijfolie
Peper en zout naar smaak

1. Verwarm de oven voor op 50°C en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (225-250°C).
2. Leg de biefstukspiesen op een bakplaat en verwarm ze 15-20 minuten in de oven. Hierdoor warmt het vlees gelijkmatig op zonder sap te verliezen.
3. Rasp de komkommer, knijp het overtollige vocht eruit en doe het in een kom. Hak de knoflook, dille en/of munt fijn en voeg dit aan de komkommer toe.
4. Meng vervolgens de Griekse yoghurt, olijfolie, peper en zout erdoor en laat de tzatziki rusten in de koelkast voor een optimale smaak.

In de pan

1. Verhit wat olie in een koekenpan tot deze goed heet is.
2. Bak de biefstukspiesen kort aan elke kant totdat er een mooie bruine korst ontstaat. Dit duurt ongeveer 30-45 seconden per kant als de pan heet genoeg is.

Op de BBQ

1. Grill de spiesen 30-45 seconden per kant direct boven het hete vuur zodat ze een mooie bruine korst krijgen.

Leg de biefstukspiesen op een bord, voeg een royale portie Griekse salade toe en serveer met een kommetje tzatziki.

Tip!
Garneer met een partje citroen voor een frisse touch. Wil je er een complete maaltijd van maken? Serveer het dan met warm pitabrood of gegrilde aardappeltjes.

Notities:

Burger Trio

Deze burger trio bestaat uit drie unieke hamburgers, elk met een eigen verhaal.
Van een klassieker die nooit teleurstelt tot een verrassende combinatie met bacon jam.
Perfect om te delen en zeker om over na te praten.

Voor 3 burgers

Bereidingstijd:
20-25 minuten

OF

Totale tijd:
30-35 minuten

Ingrediënten (voor 3 burgers)

3 hamburgers
3 hamburgerbroodjes (bij voorkeur luxe of brioche)

Handje ijsbergsla
1 plak cheddar
1 plak tomaat
1 el ketchup en mayonaise

1 plak brie
Handje rucola
2 el baconjam (zie blz. 24)

1 plak feta
1 el tzatziki (zie blz. 34)
2 schijfjes komkommer

1. Verwarm de oven voor op 50°C en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (225-250°C).
2. Maak de baconjam zoals beschreven op blz. 24
3. Leg de hamburgers op een bakplaat en verwarm 15-20 minuten in de oven. Op deze manier warmt het vlees gelijkmatig op zonder sap te verliezen.
4. Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en rooster ze kort in een broodrooster of zoals aangegeven op de verpakking.

In de pan

1. Verhit olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de hamburgers 30-45 seconde aan elke kant, tot ze mooi bruin zijn.

Op de BBQ

1. Grill de burgers 30-45 seconde per kant op een BBQ, tot ze mooi bruin zijn.

Variatie 1

Beleg de onderkant van het broodje met ijsbergsla.
Leg hier vervolgens de burger, cheddar en tomaat op.
Verdeel de ketchup en mayonaise over de bovenkant van het broodje en leg deze op de burger.

Variatie 2

Leg de burger op de onderkant van het broodje.
Leg de brie op de burger zodat deze kan smelten en werk af met wat rucola.
Verdeel de baconjam over de bovenkant van het broodje en leg deze op de burger.

Variant 3

Beleg de onderkant van het broodje met komkommer
Plaats de burger op de komkommer en verkruimel de feta hierover.
Verdeel de tzatziki over de bovenkant van het broodje en leg deze op de burger.

Tip!
Snijd de burgers in helften of kwarten en presenteer ze samen op een grote plank, zodat iedereen kan proeven. Voeg frietjes en een frisse salade toe om er een volledige maaltijd van te maken.

Notities:

Kokosrijst met Rauwkostsalade en Kipsaté

Dit is een complete maaltijd die snel te maken en heel smaakvol is. Geniet van de romige kokosrijst met een verfrissende rauwkostsalade en heerlijke kipsaté. Door de kip eerst langzaam te garen in de oven en daarna kort te grillen, wordt hij lekker mals met een knapperige buitenkant.

voor 2 personen | Bereidingstijd: 10 + 30 minuten | OF | Totale tijd: 35-40 minuten

4 kipsaté-stokjes

150 gr jasmijnrijst
200 ml kokosmelk
200 ml water
1 tl zout

250 gr kant-en-klare rauwkostsalade
150 ml satésaus

Optioneel:

Verse koriander
Seroendeng
Gebakken uitjes

1. Verwarm de oven voor op 110°C en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (225-250°C).
2. Leg de kipsaté op een bakplaat en laat 30 minuten in de oven voorgaren.
3. Spoel de rijst af onder een lopende kraan met koud water tot het water helder is.
4. Doe de gewassen rijst in een pan kokosmelk, water en zout. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de rijst 10-12 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan.
5. Haal de pan van het vuur en laat de rijst nog 5 minuten rusten met gesloten deksel.
6. Verwarm ondertussen de satésaus.

In de pan

1. Verhit een koekenpan met een scheutje olijfolie op hoog vuur en bak de kipsaté 30-45 seconden per kant voor een knapperige buitenkant.

Op de BBQ

1. Grill de kipsaté 30-45 seconden per kant boven direct vuur, tot ze een mooie bruine kleur hebben.

Verdeel de kokosrijst over de borden, leg de kipsaté ernaast en giet de warme satésaus over de kip. Schep de kant-en-klare rauwkostsalade in een mooi schaaltje of serveer direct op de borden naast de kokosrijst.

Tip!
Garneer met een beetje gehakte verse koriander, seroendengen/of gebakken uitjes voor extra smaak en textuur.

Notities:

Maaltijdsalade met gegrilde groente en kruidenbiefstuk

Deze heerlijke maaltijdsalade is rijkelijk gevuld met sappige kruidenbiefstuk, gegrilde groenten en een frisse balsamicodressing. Hij is lekker licht en toch goed vullend. Perfect voor een doordeweekse dag of om gasten mee te verrassen.

voor 2 personen

Bereidingstijd:
10 + 15 minuten

OF

Totale tijd:
25 minuten

2 gemarineerde kruidenbiefstukken

150 gr gemengde sla
(veldsla, rucola en spinazie)
6 cherrytomaten

3 el balsamicoazijn
2 el olijfolie
1 tl honing
½ tl Dijonmosterd
Peper en zout naar smaak

1 courgette
½ rode paprika
½ gele paprika
1 rode ui
2 el olijfolie
Peper en zout naar smaak

1. Haal de kruidenbiefstuk 30 minuten voor het bakken uit de koelkast en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (225-250°C).
2. Verdeel de gemengde sla over twee borden of een grote schaal. Halveer de cherrytomaten en verdeel deze over de salade.
3. Maak een dressing door balsamicoazijn, olijfolie, honing, Dijonmosterd, peper en zout in een kommetje te mengen. Verdeel de helft van de dressing over de salade en zet de rest apart.
4. Halveer de courgette en snijd in plakjes van 0,5 cm dik. Snijd de paprika en ui in blokjes van 2 x 2 cm en haal de laagjes van de ui los. Doe de gesneden groente in een kom en breng op smaak met olijfolie, peper en zout.

In de pan

Verhit olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de kruidenbiefstuk 60-90 seconden per kant.
Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie, zodat de sappen zich goed verdelen.
Grill nu de gesneden groente 3-4 minuten op een plaat, tot ze mooi bruin zijn en zacht beginnen te worden.
Snijd het vlees in dunne plakjes.

Op de BBQ

Grill de kruidenbiefstuk 60-90 seconden per kant direct boven het vuur.
Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie
Grill nu de gesneden groente 3-4 minuten op een plaat, tot ze mooi bruin zijn en zacht beginnen te worden.
Snijd het vlees in dunne plakjes.
Verdeel de gegrilde groente over de salade, leg de plakjes kruidenbiefstuk hier bovenop en besprenkel met de rest van de balsamicodressing.

Tip!
Maak de salade af met geroosterde pijnboompitten, knapperige croutons, verkruimelde feta of Parmezaanse kaas. Om er een complete maaltijd van te maken, kun je er een brood bij serveren.

Notities:

Bavette met Salsa Verde

Salsa verde is een saus op basis van groene kruiden. Hierdoor is het een ideale smaakmaker bij vlees- en grillgerechten. De combinatie van een malse bavette en de frisse salsa verde zorgt voor een perfecte balans. Een smaakvol gerecht voor liefhebbers van puur en eerlijk vlees, ideaal voor een diner of als pronkstuk op de BBQ.

voor 2 personen

Bereidingstijd:
5 + 35 minuten

OF

Totale tijd:
40 minuten

1 bosje peterselie
1 bosje basilicum
1 teentje knoflook
1 el kappertjes

Optioneel:

2 ansjovisfilets
2 el olijfolie
1 el rode wijnazijn
½ citroen
Peper en zout naar smaak

300-400 gr bavette
Peper en zout naar smaak

1. Hak de peterselie, basilicum, knoflook, kappertjes en eventueel ansjovisfilets fijn met een mes of met een keukenmachine.
2. Meng dit vervolgens in een kom met de olijfolie en rode wijnazijn. Proef en breng op smaak met citroensap, peper en zout.
3. Zet de salsa verde tot gebruik in de koelkast. Hierbij geldt: hoe langer, hoe beter. Je kunt dit gerust een dag van tevoren maken zodat de smaken goed kunnen intrekken.
4. Verwarm de oven voor op 50°C en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (225-250°C).
5. Leg de bavette op een bakplaat en verwarm 25-30 minuten in de oven zodat het vlees gelijkmatig opwarmt zonder sap te verliezen.
6. Wanneer je het vlees er uithaalt, plaats je de schaal waar je het gerecht op gaat serveren in de oven zodat deze opwarmt en je vlees straks minder snel afkoelt.

In de pan

7. Verhit een koekenpan met olijfolie op hoog vuur.
8. Bestrooi de bavette royaal met enkel zout. Bij hoge temperaturen wordt peper bitter, daarom voeg je dit achteraf toe.
9. Bak de bavette 30-45 seconden per kant voor medium-rare.
10. Breng de bavette op smaak met peper en snijd hem dwars op de draad in dunne plakken. (plaatje ter verduidelijking)

Op de BBQ

11. Bestrooi de bavette met enkel zout en grill direct boven het vuur 30-45 seconden per kant voor medium-rare.
12. Breng de bavette op smaak met peper en snijd hem dwars op de draad in dunne plakken.

Plaats de plakjes bavette op een schaal en schep de salsa verde eroverheen of serveer deze apart in een kommetje.

Tip!
Heerlijk met gegrilde groenten zoals courgette en paprika, of met een frisse aardappelsalade. Voor een complete mediterrane ervaring serveer je het met een glas rode wijn.

Notities:

Kipburger met Avocado en Limoendressing

Deze kipburger heeft het allemaal: hij is fris, knapperig en romig. Door de kip eerst langzaam in de oven te garen, blijft het extra mals. En dan is de keuze aan jou, bereid je hem op de BBQ voor een subtiele rooksmaak of bak je hem in de pan voor een heerlijke krokante buitenkant? Met de limoendressing en avocado is dit broodje hoe dan ook een echte traktatie.

voor 2 personen

Bereidingstijd:
10 + 25 minuten

OF

Totale tijd:
35 minuten

2 kipschnitzels

½ limoen
3 el mayonaise
Peper en zout naar smaak

1 avocado
2 zachte broodjes
(brioche of ciabatta)

50 gram ijsbergsla

1. Verwarm de oven voor op 110°C en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (200-220°C).
2. Plaats de kipschnitzels op een rooster boven een bakplaat en gaar ze 30 minuten in de oven.
3. Doe de mayonaise in een bakje. Rasp de limoen hierboven en pers het sap hierin uit. Meng goed door, proef en breng op smaak met peper en zout.
4. Snij de avocado in plakjes en de broodjes doormidden.

In de pan

1. Leg de broodjes met de snijkant naar beneden in een droge koekenpan en bak 30-45 seconden, tot ze licht geroosterd zijn.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en leg de voorgegaarde schnitzels in de pan.
3. Bak ze 30-45 seconden per kant, tot ze goudbruin en krokant zijn.

Op de BBQ

1. Leg de broodjes met de snijkant naar beneden kort op het rooster en grill 30-45 seconden, tot ze licht geroosterd zijn.
2. Verhit olijfolie in een gietijzeren plaat of een aluminium bakje en plaats de voorgegaarde kipschnitzels hierop.
3. Grill ze 30-45 seconden per kant, tot de coating mooi krokant is.

Besmeer de onderste helft van elk broodje met een laagje limoendressing. Verdeel de ijsbergsla over de broodjes en leg de warme kipschnitzel hierop. Leg de avocado op de schnitzel, besprenkel hier nog wat limoendressing over en leg de bovenkant van het broodje erop.

Tip!
Serveer deze kipburgers met een frisse komkommersalade, gegrilde groenten of zoete aardappelfrietjes.

Notities:

Brusselse Kipfilet met Wortelcrème, Gegrilde Groenten en Rode Wijnjus

Dit verfijnde gerecht is zowel gemakkelijk te maken als indrukwekkend om te serveren is. De Brusselse kipfilet wordt geserveerd met een romige wortelcrème, knapperige gegrilde groenten en een rijke rode wijnjus op basis van echt slagersjus. Perfect voor een speciale gelegenheid!

voor 2 personen

Bereidingstijd:
10 + 45 minuten

OF

Totale tijd:
55 minuten

2 Brusselse kipfilets

400 gr geschrapte wortel
100 ml melk
50 ml slagroom
Peper en zout naar smaak
1 el boter

200 ml rundvleesjus
100 ml rode wijn
1 tl boter

1 courgette
1 rode paprika
1 rode ui
2 el olijfolie
Peper en zout naar smaak

1. Verwarm de oven voor op 110°C en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (225-250°C).
2. Plaats de Brusselse kipfilets in een ovenschaal en zet 30-35 minuten in de oven tot ze volledig gaar zijn.
3. Snijd ondertussen de wortels in stukjes en kook ze 15-20 minuten in licht gezouten water tot ze zacht zijn.
4. Verwarm de jus op laag vuur in een pan. Voeg de rode wijn toe en laat 5 minuten zachtjes inkoken, zodat de saus iets indikt. Voeg tot slot een klontje boter door de jus voor extra glans.
5. Giet de wortels af en pureer met een staafmixer of keuken-machine. Voeg melk, slagroom en boter toe en pureer opnieuw tot een gladde crème. Proef en breng op smaak met peper en zout.
6. Snijd de courgette in plakjes van 0,5 cm dik. Snijd de paprika in 10 lange repen en de rode ui in 10 partjes. Meng de gesneden groente met olijfolie, peper en zout.

In de pan

1. Verhit de pan op middelhoog vuur en bak de groenten 3-4 minuten per kant tot ze mooi bruin zijn en zacht beginnen te worden.
2. Veeg de pan schoon en verhit opnieuw met olijfolie op middelhoog vuur.
3. Bak de voorgegaarde kipfilets 30-45 seconden per kant tot ze een goudbruine, krokante korst hebben.

Tip!
Garneer met verse tijm of gehakte peterselie. En de fles is toch al open, dus schenk lekker een glas rode wijn om de rijke smaken van dit gerecht volledig tot hun recht te laten komen.

Op de BBQ

1. Grill de groenten 3-4 minuten per kant op een plaat, tot ze mooi bruin zijn en zacht beginnen te worden.
2. Grill ondertussen de kipfilets 30-45 seconden per kant direct boven het vuur, tot de buitenkant licht krokant is.

Schep een portie wortelcrème op elk bord. Plaats de Brusselse kipfilet erbij en giet de rode wijnjus over het vlees. Verdeel tot slot de gegrilde groenten eromheen en serveer direct.

Romige Carbonara met Kiphouthakker

Dit gerecht is een heerlijke combinatie van romige pasta carbonara met een sappige kiphouthakker. Deze kun je perfect bereid in de pan of op de BBQ na een eerste garing in de oven.

voor 2 personen

Bereidingstijd:
5 + 35 minuten

OF

Totale tijd:
40 minuten

2 kiphouthakkers

2 eidooiers
50 ml kookroom
50 gr Parmezaanse kaas + garnering
Peper en zout naar smaak

200 gr spaghetti
1 teentje knoflook, fijngehakt

1. Verwarm de oven voor op 110°C en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (225-250°C).
2. Plaats de kiphouthakkers op een bakplaat en zet ze 30 minuten in de oven voor een gelijkmatige garing en sappigheid.
3. Klop de eidooiers los met de kookroom en geraspte Parmezaanse kaas. Breng vervolgens op smaak met peper en zout.
4. Kook de spaghetti in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking en bak ondertussen de kiphouthakkers.

In de pan

1. Verhit olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Bak de voorgegaarde kipfilets 30-45 seconden per kant tot ze een goudbruine, krokante korst hebben.

Op de BBQ

1. Leg de kiphouthakkers op het rooster en gril ze 30-45 seconden per kant tot ze mooie grillstrepen hebben en krokant zijn.

Giet de spaghetti af, maar bewaar een kopje kookwater. Verhit olijfolie in een grote koekenpan en fruit de knoflook op laag vuur. Voeg de warme spaghetti toe en schep goed om. Haal de pan van het vuur en meng de saus door de spaghetti. Voeg een beetje kookwater toe om de saus romig te maken. Laat het geheel nóg twee minuutjes sudderen op laag vuur, tot de saus lekker dik wordt en zich om de spaghetti bindt. Verdeel de pasta over de borden en leg de kiphouthakkers boven op de pasta. Garneer met extra Parmezaanse kaas en een snufje peper.

Tip!
Serveer met een frisse salade of knapperig stokbrood.

Notities:

Ribkarbonade met frisse salade

Deze frisse, aromatische knoflook-citroendressing gaat perfect samen met sappig en mals vlees. Voor het beste resultaat gaar je de ribkarbonade langzaam in de oven en bak of gril je hem daarna kort voor een lekker krokante buitenkant.

voor 2 personen

Bereidingstijd:
5 + 35 minuten

OF

Totale tijd:
40 minuten

2 ribkarbonades (ong. 200 gr/stuk)

150 gr gemengde sla (veldsla, rucola en spinazie)
Handje verse peterselie
1 citroen
2 el olijfolie
1 tl honing
1 tl Dijonmosterd
Peper en zout naar smaak

2 teentjes knoflook

bakje vleesjus

1. Verwarm de oven voor op 80°C en bereid eventueel de BBQ voor op directe hitte (225-250°C).
2. Wrijf de ribkarbonades in met zout, plaats ze op een rooster met een bakplaat eronder om eventueel vocht op te vangen en laat 30-35 minuten in de oven garen.
3. Snipper de peterselie en rasp de citroen. Meng dit vervolgens in een bakje met de olijfolie, honing en Dijonmosterd tot een gladde dressing. Proef en breng op smaak met wat citroensap, peper en zout.
4. Verhit olijfolie in een klein pannetje op laag vuur.
5. Snipper of pers de knoflook en bak kort terwijl je blijft roeren. Het is goed wanneer het lekker ruikt en de knoflook een klein beetje kleur begint te krijgen.
6. Meng de gebakken knoflook door de dressing en laat even staan zodat de smaken goed kunnen intrekken.

In de pan

1. Verhit een koekenpan met een beetje olijfolie op middelhoog vuur.
2. Bak de ribkarbonades 30-45 seconde per kant tot ze goudbruin en krokant zijn.

Op de BBQ

1. Grill de ribkarbonades 30-45seconde per kant tot ze mooie grillstrepen hebben.
2. Plaats de ribkarbonades op een bord of schaal.

Tip!
Verwarm de jus op laag vuur in een pan.

Notities:

Tips van Brasserie in 't Groen

Voor dit kookboek hebben wij de handen ineengeslagen met Brasserie in 't Groen uit Heiloo. Zij staan bekend om hun Super Tuesday waarbij ze elke week weer een heerlijk verrassingsmenu van 4-gangen samenstellen. Buiten de kaart om hebben ze ook altijd prachtige seizoensgerechten. Daarnaast verzorgen zij feesten en partijen. Van kleine gezelschappen tot groepen van 150 personen: ze maken er altijd een geweldig culinair moment van bij de brasserie zelf of op locatie.

Chef Willem kwam bij ons langs om alle borden prachtig op te maken zodat de gerechten klaar waren om gefotografeerd te worden voor dit kookboek. Hij deelt graag nog een paar lekkere recepten om jouw diner, BBQ of borrelavond helemaal compleet te maken.

Serveer bijvoorbeeld naast een sappige steaks eens een frisse zalmcrostini, steel de show met hun smaakvolle barbecuesaus of chimichurri en sluit de avond af met een verrassend dessert. Ambacht staat bij Brasserie in 't Groen hoog in het vaandel, daarom roken zij al meer dan 15 jaar hun zalm op authentieke wijze. Deze zalm is per ons te bestellen en af te halen in het restaurant. Wist je dat het roken van hun zalm 3 dagen in beslag neemt? Zodra de zalm dagvers van de visafslag komt, pekelen zij deze met hun geheime recept. Daarna worden ze gespoeld en gedroogd om vervolgens koud gerookt te worden boven smeulend beukenhout. We hebben nu al trek in het eerste gerecht!

Huisgerookte zalm

Met de huisgerookte zalm van Brasserie in 't Groen kun je alle kanten op!
Pak uit met een luxe voorgerecht, geniet van een heerlijke maaltijdsalade of breng je borrelplank naar een hoger niveau.

voor 1 persoon

Voorbereidingstijd:
5 minuten

Totale tijd:
25 minuten

80 gr huisgerookte zalm van Brasserie in t Groen
1 tl kappertjes
½ sjalot
30 gr crème fraiche
4 crostini's

Optioneel:

dille
ingelegde uitjes

Voor een volledige maaltijd:

100 gr gemengde sla
150 gr groenten zoals komkommer en radijs
120 gr huisgerookte zalm
1 ei

Garnituren van hierboven
Aardappelsalade
Snee vers brood

Leg de zalm dakpansgewijs op een bord of leg ze golvend langs de rand van het bord voor een sierlijke touch. Verdeel de kappertjes, gesnipperde sjalot, crème fraiche en crostini's over en naast de zalm en maak eventueel af met wat dille. Zo simpel kan het zijn!

Als je de zalm bij een borrel wilt serveren, kun je de crostini's opmaken en op een borrelplank leggen of een mini-buffet maken waarbij de gasten hun crostini zelf naar smaak kunnen samenstellen.

Heb je liever een volledige maaltijd? Maak dan een bedje van gemengde sla. Snijd de groenten, zoals komkommer en radijs, in dunne plakjes en verdeel dit over de gemengde sla. Kook een ei en snijd deze in partjes.
Verdeel 120 gr zalm p.p. over de salade en maak af met de garnituren. Maak de maaltijd compleet met aardappelsalade en een snee vers brood!

Tip!
Je kunt de zalm inclusief garnituren bestellen bij Brasserie in 't Groen. Zo heb je alles meteen compleet.

Notities:

Barbecuesaus

Een goede barbecuesaus tilt jouw gerecht naar een hoger niveau.
En geloof ons, je proeft echt het verschil tussen een verse barbecuesaus of eentje uit de winkel.
Het mooie is dat je deze saus in een handomdraai maakt en een extra kick
kunt geven door wat whisky toe te voegen.

Ingrediënten

300 gr ketchup
30 gr Worcestershiresaus
60 gr bruine basterd suiker
40 gr gladde mosterd
1 tl komijnpoeder
5 gr verse knoflook
Peper en zout naar smaak

Eventueel

1 el whisky

Doe de ketchup, Worcestershiresaus, bruine basterdsuiker, mosterd en komijnpoeder in een kommetje. Snipper of pers de knoflook, voeg eventueel de whisky toe, en meng alles door elkaar tot een gladde saus. Proef nog even en breng op smaak met peper en zout.

Voorbereidingstijd:
5 minuten

Totale tijd:
25 minuten

Chimichurri

Chimichurri is een heerlijke saus van verse groene kruiden die in Zuid-Amerika vaak
bij vlees wordt gegeten. Vooral Argentinië staat bekend om haar steaks met chimichurri.
Je zou kunnen zeggen dat het een broertje is van pesto, alleen dan wat frisser en pittiger.
Je kunt de saus heel mild maken of juist pikant, net wat je zelf lekker vindt.

Ingrediënten

20 gr verse platte peterselie
20 gr verse oregano
80 gr extra vierge olijfolie
20 gr rode wijnazijn
1 rode peper
1 teen knoflook
½ rode ui

Doe de peterselie, oregano, olijfolie, azijn, rode peper en knoflook in een blender. Je kunt de zaadjes uit de peper verwijderen als je het minder pittig wilt maken. Blend tot er een saus ontstaat met kleine stukjes, het hoeft niet helemaal glad te zijn. Snipper de rode ui en voeg deze als laatste toe. Laat de saus even een uurtje intrekken en dan is het tijd om te genieten.

Tip!
Je kunt chimichurri ook als dip gebruiken. Het is bijvoorbeeld lekker met wat stokbrood of nacho's.

Geflambeerde ananas

Na al die heerlijke hartige gerechten, sluiten we af met een feestelijk dessert! Met deze geflambeerde ananas met kokos weet je zeker dat jij en je gasten een onvergetelijk afsluiting hebben van een heerlijke avond.

voor 4 personen	Voorbereidingstijd: 5 minuten	Bereiding pan: 15 minuten	Totale tijd: 20 minuten

1 rijpe ananas
50 gram geraspte kokos

50 gram suiker
50 gram roomboter
1 tl steranijspoeder
Snufje zout

30 ml bruine rum
IJs naar keuze, bijvoorbeeld vanille, mango, kokos, of passievrucht

1. Snij de ananas in kwarten zonder kern.
2. Rooster de kokos in een droge pan op middelhoog vuur tot het mooi goudbruin is, doe het in een kommetje en zet apart.
3. Doe de suiker in de warme pan en laat dit licht karamelliseren. Laat het vooral niet te donker worden, want dan wordt het bitter.
4. Voeg boter, steranijs en zout toe. Blijf roeren tot de boter volledig gesmolten is en je een gladde saus hebt.
5. Bak de stukken ananas 5 minuten in de karamelsaus en draai ze halverwege om.
6. Voeg nu de rum toe en steek met een aansteker de alcoholdamp boven de pan aan. Dit brand ongeveer 30 seconden en dooft daarna vanzelf.
7. Verdeel de stukken ananas over de borden en voeg het ijs toe. Schenk vervolgens de karamelsaus over de desserts en maak het af door de geroosterde kokos eroverheen te strooien.

Tip!
Je kunt de ananas ook op de BBQ grillen. Gebruik dan een kwast om de karamelsaus over de ananas te verdelen en herhaal dit wanneer je hem omdraait.

LET OP: veiligheid eerst!

Flamberen is spectaculair, maar werkt met open vuur en brandbare alcohol.
Zorg altijd voor goede ventilatie en houd een deksel of natte doek in de buurt om eventueel vuur te doven.
Probeer dit voor de eerste keer buiten of in een goed geventileerde ruimte, bij voorkeur met iemand erbij!
Gebruik nooit een afzuigkap tijdens het flamberen en houd brandbare materialen uit de buurt.

VEILIGHEID BOVEN ALLES - dan smaakt het desseert nóg beter!

Dankwoord

Als slager zijn wij gek op vlees en het bereiden ervan, in het bijzonder op de BBQ. Het liefst leren we iedereen hoe zij het beste kunnen halen uit onze mooie producten van hoge kwaliteit. Dit kookboek is ontstaan vanuit die passie en de wens om anderen te inspireren om aan de slag te gaan, of je nu een doorgewinterde grillmaster bent of net begint. Want BBQ'en is voor ons meer dan alleen koken; het is een beleving, een manier om samen te komen en te genieten van goed eten.

We willen iedereen bedanken die op welke manier dan ook heeft bijgedragen aan dit boek – van onze klanten die ons dagelijks motiveren, tot vrienden en familie die altijd klaarstaan om te proeven (en te oordelen). Speciale dank aan Chef Willem voor het opmaken van de borden, de fotograaf voor de fotografie, YoungResultants voor het redigeren en Caroline voor de vormgeving. En uiteraard ons team, dat elke dag werkt met dezelfde liefde voor goed eten als wij.

We hopen dat dit boek je helpt om nog meer plezier te halen uit het bereiden van vlees en nieuwe smaken te ontdekken. We weten dat er dagen zijn waarop je gewoon geen zin of tijd hebt om te koken. Gelukkig hebben we daar ook een oplossing voor met onze huisgemaakte soepen en maaltijden. Net zo vol van smaak en met dezelfde liefde bereid – zodat je altijd kunt genieten van een goed bord eten, zonder gedoe.

Eet smakelijk en veel plezier met grillen!
John, Josien en Jesper de Boer