

FOOD AND FRIENDS

BBQ special



Meer dan 25 gratis recepten

van vlees, vis en veggies tot

lekkers met kaas en zoet toe





Inhoud

- 02 Vleesrecepten**
 - 5 vragen aan... **03**
 - Jord Althuisen
- 17 Kiprecepten**
 - BBQ tools **16**
- 24 Visrecepten**
 - 5 vragen aan... **25**
 - Bart van Olphen
- 38 Vega recepten**
 - 5 vragen aan... **39**
 - Rukmini Iyer
- 53 Kaasrecepten**
 - Sfeermakers **63**
- 64 Zoete desserts**
 - 5 vragen aan... **65**
 - Mounir Toub

Gril er deze zomer op los!

Zonnige dag voor de boeg? Check, *BBQ-time!* Barbecueën is een goed excuus om grote stukken vlees en mooie vissen te kopen bij de visboer, om te genieten van de fantastische smaken van groenten, en om zelfs je toetjes een warm tintje te geven. Tover een paar frisse salades op tafel, zet een cocktail-kan klaar en het is genieten geblazen.

Het enige wat je misschien nog nodig hebt om het tot een nog groter succes te maken, zijn een paar handige tips. BBQ-koning Jord Althuisen (blz. 3), visexpert Bart van Olphen (blz. 25), Mounir Toub - de master van de wereldse smaken - (blz. 65) en vega-queen Rukmini Iyer (blz. 39) verklappen hun lekkerste grill-geheimen. En wij? Ook wij hebben een BBQ-tip die vast uitkomst biedt: het is belangrijk dat je de kolen aan één kant hoog opstapelt, zodat de barbecue daar flink heet kan worden. Naar de andere kant toe leg je steeds wat minder kolen neer, waardoor je verschillende hittezones krijgt. Zo houd je hamburgers, spiesen en groenten meer onder controle en geef je ze heel makkelijk kleur en een knapperig laagje.

We hopen dat alle lekkere recepten en tips in dit BBQ-magazine je een handje helpen, je laat inspireren door alle leuke foodies en geniet van *food* en *friends*. Overhaast niets, ga voor fun en gril er deze zomer lekker op los!



Food and Friends



meat



Vijf
vragen
aan...

Jord Althuizen

Mensen inspireren om te barbecueën op écht vuur, dat is de missie van barbecuekampioen Jord Althuizen. Nadat hij ongeveer acht jaar geleden Nederland liet kennismaken met de smaken van het authentieke barbecueën, is zijn cateringbedrijf Smokey Goodness uitgegroeid tot een geweldig barbecue-imperium. Jord: 'De kracht van Smokey Goodness is dat we blijven innoveren en verrassen, en dat kan alleen als je weet wat beter kan.'

1 **BBQ'EN KAN NATUURLIJK ALTIJD MAAR DE MEESTE MENSEN TOVEREN DE BBQ IN DE ZOMER UIT DE SCHUUR. WAT IS JOUW IDEALE BBQ-SETTING VOOR DEZE TIJD VAN HET JAAR?** 'Dat is en blijft de achtertuin. Samen met familie en vrienden, vroeg beginnen en tot in de late uurtjes door BBQ'en. Volop genieten, met een koud biertje of volle rode wijn erbij.'

2 **DE BBQ STAAT AAN, WAT LIGT ER BIJ JOU SOWIESO OP DE GRILL?** Ik ben enorm fan van Iberico Secreto, maar om het even lokaal te houden: een goede speklap mag niet ontbreken. Met een beetje extra liefde en goede aanpak is er echt iets ongelooflijks lekkers van te maken! Een van mijn favoriete recepten uit Smokey Goodness Lowlands is dan ook Speklappen Done Right met Dutch Crunch Topping (zie recept blz. 6).

3 **WELKE MUSTHAVES MOGEN ER IN HET KEUKENKASTJE WAT JOU BETREFT NIET ONTBREKEN?** 'Je kunt nog de mooiste tools en producten aanschaffen, maar de basis is het allerbelangrijkste: een barbecue met deksel. Met een deksel kun je de temperatuur goed beheersen. Je moet voor een goede bereiding weten wat de kerntemperatuur van je producten is en wat je bereidingstemperatuur in je barbecue is. Door het toevoegen of verminderen van je vuurstof kun je het vuur heter of kouder maken. Een thermometer kan daarbij natuurlijk ook niet ontbreken.'

De flambadou (red. zie foto bladzijde 3) is ook een echte musthave. Dit Middeleeuwse vuurspeeltje lijkt op een stalen ijs hoorntje op een lange stok. Je verhit het gloeiend heet in het vuur, vervolgens doe je een stuk vet in het hoorntje. Hierna vat het vlam en smelt het vet uit de onderste opening van de kegel. Dit brandende vet kan dan op een stuk vlees, vis of net wat je wilt gesprekeld worden, waardoor je het gerecht extra smaak geeft.'

4 **ALS JE WILT UITPAKKEN OP DE BBQ, MAAR JE WILT HET NIET TE INGEWIKKELD, HEB JIJ EEN TIP WAARMEE JE KUNT IMPORTEREN?** 'Niet specifiek één gerecht, maar wel een algemene tip waarmee men het zichzelf sowieso minder ingewikkeld kan maken. In Nederland staan mensen als een dj achter de draaitafel te BBQ'en. Ze schuiven, draaien en zijn met tien dingen tegelijkertijd bezig. Mijn tip: kies nou één ding en maak dat heel goed klaar. Daarmee kun je indruk maken!'

5 **HEB JE EEN IDEALE DIP, MARINADE OF SAUS DIE EIGENLIJK BIJ ALLES COMBINEERT?** 'Behalve sauzen zijn er ook tal van andere lekkere zuren die BBQ-gerechten op smaak kunnen brengen. BBQ-gerechten zijn vaak wat aan de vette kant; een zuurtje erbij trekt de deken van je smaakpapillen en zorgt ervoor dat je alles tot in detail proeft. Met een goede chimichurri kom je wel heel ver (zie recept op bladzijde 5).'

JORD'S CHIMICHURRI

Een goede chimichurri is even wat snijwerk, maar stop de ingrediënten nooit in de blender als short cut. Dan worden de kruiden en knoflook gepureerd en krijg je geen frisse groene kruidensaus.

250 ML | 10 MINUTEN

- 6 tenen knoflook, fijngehakt
- 3 blaadjes verse laurier, steeltje verwijderd, fijngehakt
- 2 verse groene jalapeñopepers, fijngesneden met zaadjes
- 1 rode peper, fijngehakt met zaadjes
- 1 bos krulpeterselie, zeer fijngehakt
- 1 bos bladpeterselie, zeer fijngehakt
- ½ bos verse oregano, zeer fijngehakt
- ¼ bos koriander, zeer fijngehakt
- 1 el grof zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 70 ml witte wijnazijn
- 160 ml olijfolie

EXTRA NODIG

- koekenpan
- vijzel
- keukenmachine

BEREIDING

1 Start met het maken van de chimichurri door alle fijngehakte kruiden te mengen met de overige ingrediënten en proef op smaak. De chimichurri moet fris, licht zoutig en pittig zijn. Voeg eventueel naar wens zout, peper of azijn toe.

tip

De chimichurri is afgedekt onder een laagje olie een week houdbaar in de koelkast.





Deel dit recept
met je vrienden

JORD'S SPEK KLAPPEN

Het belangrijkste bij speklappen is dat je deze vettige reepjes varkensgenot niet direct boven een te heet vuur grilt. Dat is vragen om een vuurzee en een knapperig randje (lees: verbrand vlees). Jij gaat ze dus zelf dik snijden en dan eerst low en slow verwennen voordat je ze toch even, met beleid, door het vuur laat kietelen.

8 PERSONEN | 190 MINUTEN

- 1½ kg buikspek, zonder zwoerd van goede herkomst, zoals Heyde Hoeve

Rub

- 2 el zout
- 2 el suiker
- 2 tl versgemalen zwarte peper
- 2 tl knoflookgranulaat
- 2 tl uienpoeder

Saus

- 2 grote uien, fijngesnipperd
- 4 knoflooktenen, fijngesnipperd
- 2 flesjes IPA
- 300 g molasse
- 50 ml sojasaus
- 30 ml azijn
- Tabasco Chipotle, naar smaak

Dutch crunch topping

- 2 el piccalilly
- 150 g cashewnoten, geroosterd, grof gehakt
- 150 g Amsterdamse uitjes, in kleine blokjes
- 150 g cornichons, in kleine blokjes

EXTRA NODIG

- gietijzeren rooster voor indirect en direct grillen
- 2 à 3 appelhoutchunks, (blokken rookhout 5 x 5 cm)
- staafmixer
- slagerstouw
- kernthermometer

BEREIDING

1 Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 °C is bereikt.

2 Meng alle ingrediënten voor de rub.

3 Spoel het stuk buikspek af onder de kraan en dep het droog; vouw het dubbel en bind het op met slagerstouw, verdeel vervolgens de rub erover.

4 Schik de rookhoutchunks tussen de gloeiende kolen en leg het spek op het rooster van de BBQ. Sluit de deksel en rook het spek circa 3 uur, tot het een kerntemperatuur heeft bereikt van 76 °C.

5 Verwarm ondertussen alle ingrediënten voor de saus, behalve de tabasco, in een pan en kook het geheel tot ongeveer driekwart in. Breng op smaak met de tabasco en zet apart.

6 Pureer voor de Dutch Crunch Topping de piccalilly glad met een staafmixer en meng met de cashewnoten, Amsterdamse uitjes en cornichons. Zet apart.

7 Bouw de BBQ om naar direct grillen, verhoog de temperatuur tot 220 °C en plaats het gietijzeren rooster. Snijd dikke plakken van 1,5-2 cm van het gerookte spek, bestrijk ze aan beide zijden met de saus en grill ze aan weerskanten, terwijl je ze tussendoor nog een paar keer bestrijkt met de saus. Serveer de speklappen met de Dutch crunch topping.



LOWLANDS BBQ
Dit recept komt uit *Smokey Goodness Lowlands BBQ* van Jord Althuisen (Kosmos Uitgevers, €29,99)



Deel dit recept
met je vrienden



BRISKET MET KRUIDEN

Julius Jaspers: 'De brisket, ook wel de puntborst genaamd, is voor mij de moeilijkste opgave binnen de KCBS (Kansas City BBQ Association), maar het is wel heel lekker. Ik heb dus een variant bedacht om niet de hele nacht naast het vuur te hoeven zitten (een goede brisket doet er zeker 15 uur over), maar dit wordt er niet één voor de wedstrijd.'

6 PERSONEN | 195 MIN + RUSTEN

- 1 el paprikapoeder
- 1 el gerookte-paprikapoeder (pimentón)
- 1 el grove zwarte peper
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl geelwortelpoeder
- 2 kg brisket, van de flat (platte deel)
- 3 gele uien, gehalveerd
- 2 tenen knoflook, gehalveerd, platgedrukt
- 5 takjes tijm
- 500 ml appelsap

EXTRA NODIG

- aluminiumfolie

BEREIDING

1 Verwarm de kamado (BBQ met deksel, zoals een *Big Green Egg*) tot 200 °C en maak hem klaar om indirect te kunnen grillen.

2 Meng paprikapoeder, gerookt paprikapoeder, zwarte peper, cayennepeper en geelwortelpoeder tot een rub en smeer de hele brisket hiermee in.

3 Leg de brisket op het rooster en schroei rondom dicht, laat dan de temperatuur van je kamado dalen naar 140 °C.

4 Pak de brisket in aluminiumfolie, samen met de uien, knoflook en tijm en overgiet met de helft van het appelsap.

5 Leg de ingepakte brisket terug op je kamado en vul na 2,5 uur aan met de rest van het appelsap.

6 Controleer na 4 uur of de kerntemperatuur 92 °C is, stook anders je kamado wat op.

7 Laat de brisket 15 minuten rusten en snijd daarna in vingerdikke plakken.



BBQ RECEPTEN

Dit recept komt uit *BBQ recepten voor op de kamado* van Julius Jaspers (Carrera Culinair, €16,99)



*Deel dit recept
met je vrienden*



CHEESEBURGER

4 PERSONEN | 120 MINUTEN

- 4 briochebroodjes
- 8 dunne hamburgers
- 2 el zonnebloemolie
- 4 plakken goede cheddar
- 150 g blauwaderkaas
- 16 plakjes augurk

Espresso-BBQsaus

- 50 ml appelciderazijn
- 20 ml sojasaus
- 25 g donkere basterdsuiker
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 sjalot, zeer fijn gehakt
- 1 el (gerookte-)paprikapoeder
- 60 g ketchup
- 1 dubbele espresso (à 40 ml)
- zout en zwarte peper

Gefrituurde uienringen

- olie, om in te frituren
- 2 grote witte uien, in ringen
- 400 ml karnemelk (of sojamelk)
- 300 g bloem
- 2 el cayennepeper

Jalapeño-koolsalade

- 40 g rodekool, fijngesneden
- 40 g witte kool, fijngesneden
- 40 g winterpeen, julienne
- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 jalapeñopeper, zaadjes verwijderd, fijngehakt
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 3 el mayonaise
- 2 el appelciderazijn
- 1 el grove mosterd
- 1 tl vloeibare honing (optioneel)

EXTRA NODIG

- friteuse

BEREIDING

1 Breng voor de saus alle ingrediënten in een pannetje aan de kook. Draai het vuur laag en laat minimaal 10 minuten pruttelen, zodat alle smaken kunnen vrijkomen. Breng op smaak met zout en peper.

2 Meng de uienringen met de karnemelk en laat in de koelkast minimaal 2 uur marinieren. Verwarm intussen een friteuse tot 190 °C.

3 Haal de uienringen uit de karnemelk en schud ze goed droog. Meng de bloem en cayennepeper en haal een derde van de ringen erdoor. Klop de overtollige bloem af en frituur de ringen tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal ze uit de olie, bestrooi ze met zout en zet opzij. Herhaal met de rest van de uienringen.

4 Meng voor de jalapeño-koolsalade alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

5 Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit hem tot 200 °C bij het grillrooster.

6 Snijd de briochebroodjes open en rooster ze op de snijkant kort op het grillrooster. Bestrijk de hamburgers met olie en bestrooi licht met zout en versgemalen zwarte peper.

7 Gril de burgers circa 2 minuten per kant op het rooster. Bedek vier burgers met cheddar en vier met blauwaderkaas en laat de kaas kort smelten.

8 Bouw vervolgens de burgers op: leg op de onderkant van de broodjes eerst plakjes augurk en de jalapeño-koolsalade, dan de met cheddar en blauwaderkaas bedekte burgers en als laatste de uienringen en espresso-BBQsaus. Eindig met de bovenkant van de broodjes.



BBQSTREET

Dit recept komt uit *Het BBQSTREET basisboek* van Ralph de Kok, Peter De Clercq, Jord Althuisen en Harm Jan Bloem (Kosmos Uitgevers, €18,99)



Deel dit recept
met je vrienden

FRIETJE ZOERVLEISJ

Dat dit gerecht nog steeds onder de rivieren is blijven steken, daar snapt Jord Althuizen geen bal van. Oh man, dit is zo lekker! De lichtzoete, stroperige, robuuste vleessaus is echt de beste friettopping die je kunt bedenken. We konden het niet laten deze Limburgse classic toch de smoker in te schuiven, geen slecht idee, je zult het zien!

4 PERSONEN | 1 NACHT + 5 UUR

- 500 ml azijn
- 500 ml water
- 3 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 1 kg rundersukade (of paardenvlees), in plakken van circa 5 cm
- 1 el zonnebloemolie
- 600 g ui, in halve ringen
- 160 g bruine basterdsuiker
- 6 el appelstroop
- 3 plakken ontbijtkoek
- 30 ml Tabasco Chipotle
- 1 kg dikke friet, met schil
- zout en versgemalen zwarte peper
- 2 el gehakte bladpeterselie
- 200 g mayonaise

EXTRA NODIG

- hickory- of eikenhoutchunks (blokken rookhout van circa 5 x 5 cm)
- Dutch oven of BBQ-pan
- frituurpan met olie

BEREIDING

1 Maak een marinade van de azijn, het water, de laurierblaadjes en kruidnagels. Leg het vlees erin – het moet onderstaan – en laat een nacht in de koelkast marinieren.

2 Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 115 °C is bereikt. Schik de rookhoutchunks tussen de gloeiende kolen. Haal het vlees uit de marinade (bewaars de marinade!) en dep het droog. Rook het vervolgens circa 3 uur op de BBQ.

3 Verhit de zonnebloemolie in een Dutch oven. Voeg de ui toe en bak hem circa 10 minuten op laag vuur, tot hij bruin kleurt. Doe de bewaarde marinade, de basterdsuiker en appelstroop erbij en breng het geheel aan de kook. Snijd het vlees in blokjes van 3 x 3 cm en voeg ze toe.

4 Schik nog wat rookhoutchunks tussen de kolen en zet de pan dan zonder deksel op het rooster van de BBQ. Laat het geheel nog ongeveer 2 uur zachtjes roken en stoven, tot het vlees mals en zacht is.

5 Snijd de ontbijtkoek in blokjes, voeg ze toe en kook het geheel in tot de saus gebonden is. Breng de stoof op smaak met de Tabasco Chipotle, zout en peper. Bak de friet knapperig op 180 °C in de frituur, bestrooi het met zout en schep het zuurvlees erover. Garneer met de bladpeterselie en serveer met mayonaise.



LOWLANDS BBQ

Dit recept komt uit *Smokey Goodness Lowlands BBQ* van Jord Althuizen (Kosmos Uitgevers, €29,99)



Deel dit recept
met je vrienden

INDIAN LAMB RIBS

Ribbetjes van de BBQ, dat is toch om van te watertanden! Als je de marinade de tijd geeft om in te trekken en de ribbetjes niet hop-hop van de BBQ haalt, maar ze een beetje extra tijds liefde geeft, dan zullen ze nog onweerstaanbaarder zijn!

6 PERSONEN | 50 MIN + RUSTEN

- 2 el garam masala
- 2 el komijnzaad
- 8 tenen knoflook, schoongemaakt
- 8 cm gember, geschild, gesneden
- 100 ml witte wijnazijn
- 200 g Griekse yoghurt
- 2 tl kardemompoeder
- 3 tl cayennepeper
- 1 tl nootmuskaat
- sap van 1 citroen
- zout en peper
- 3 kg lamsspareribs

EXTRA NODIG

- koekenpan
- vijzel
- keukenmachine

BEREIDING

1 Bak de garam masala en de komijn even aan in een koekenpannetje en laat afkoelen. Maal fijn in de vijzel en meng in de keukenmachine met knoflook, gember, azijn, yoghurt, kardemom, cayennepeper, nootmuskaat en citroensap en breng op smaak met zout en peper.

2 Smeer de lamsribben in met de marinade en zet minimaal 8 uur in de koeling.

3 Gril de ribben op de barbecue op 150 °C rustig gaar, dat mag best 45 minuten duren.

tip

Zorg dat de ribbetjes niet zwart worden, verpak ze anders voor de zekerheid in aluminiumfolie in.



BBQBIJBEL

Dit recept komt uit de *BBQBijbel* van Julius Jaspers (Carrera Culinair, €25)



BBQ tools

Zet de BBQ maar vast aan, want met deze goodies troon je jezelf tot ware barbecuekoning(in)!

1 Rvs-klauwen: de perfecte tool voor pulled pork of pulled chicken, €22,95, *The Bastard*

2 Met deze brikettenstarter maakt je jouw houtskool-BBQ in no time ready en kun je snel beginnen met grillen, €29,95, *Boretti*

3 Deze cederhouten plankjes geven precies de aromatische smaak aan je gerecht die je zoekt, €9,99, *Intratuin*

4 Voorkom uitdroging en geef je vlees nog meer smaak met deze marinade-injectiespuit, €22,99, *Napoleon*

5 Een klassiek grillbestek mag natuurlijk ook niet ontbreken, €55,50, *Weber*

6 Maak je eigen hamburgers vers van de pers, €15,99, *Intratuin*

7 Op deze zoutsteen kun je allerlei gerechten grillen, wat een subtiele zoutsmaak geeft, €75, *Napoleon*

8 Mama mia! Maak je eigen BBQ-pizza op deze pizzasteen. In vele soorten en maten, €25,99, *Cadac*



1



2



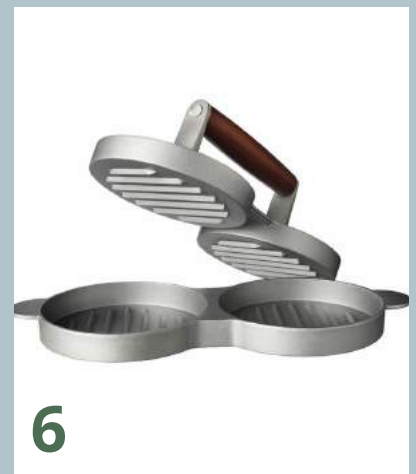
3



4



5



6



7



8

Food and Friends



chicken



*Deel dit recept
met je vrienden*

HOT KIPPEN- VLEUGELS

Zin in een lekkere BBQ-snack? Here you go! Deze pittige kippenvleugeltjes zijn de ultieme bite die je van tevoren al kunt klaarmaken. Dan is het á la minute alleen nog even 'oppiepen' met de roomboter en aanvallen maar!

20 STUKS | 35 MINUTEN

- 20 kippenvleugels
- zout en peper
- 50 ml sriracha (Thaise chilisaus)
- 100 g gesmolten boter

EXTRA NODIG

- braadslee (optioneel)

BEREIDING

1 Meng de kippenvleugels met zout en peper en gril ze aan alle zijden krokant indirect op 180 °C.

2 Meng de warme kippenvleugels met sriracha en gesmolten boter en leg ze eventueel nog even terug om ze crispy te laten worden. Wil je voorkomen dat de kippenvleugeltjes niet aanbranden? Leg ze in een braadslee op de barbecue, dan is de kans veel kleiner – maar blijf wel in de buurt, want ze liggen natuurlijk wel op het vuur.

tip

Neem kippenboutjes met één botje erin, veel mensen noemen ze tv-sticks, die zijn perfect voor deze bites.



BBQ RECEPTEN

Dit recept komt uit *BBQ recepten voor op de kamado* van Julius Jaspers (Carrera Culinair, €16,99)





Deel dit recept
met je vrienden

GROENE TANDOORI-KIP

Dit is een nieuw favorietje hoor, wedden?! De frizure citroen en de koriander gaan perfect samen met de geblakerde, krokante stukjes kip. Je kunt de hoeveelheden voor de marinade verdubbelen en gebruiken voor bijvoorbeeld piepkuiken of halve kip – ook lekker!

4 PERSONEN | 45 MIN + RUSTEN

- 8 kippendijen, vel naar wens verwijderd
- paratha's of naanbrood, voor erbij
- chilisaus, voor erbij

Marinade

- 1 bosje koriander (à 15 g), grof gehakt
- 2 teentjes knoflook, grof gehakt
- 1-3 verse groene pepers, zaadjes en zaadlijsten eventueel verwijderd, grof gehakt
- 1 el geraspte gemberwortel
- 1 tl kurkuma
- 1 el garam masala
- 1 tl chilipoeder (of meer of minder naar smaak)
- sap van 1 citroen
- 1 el suiker
- 1 tl zout
- ½ tl gekneusde zwarte peperkorrels
- 1 el plantaardige olie

EXTRA NODIG

- keukenmachine of blender
- 4 spiesen

BEREIDING

1 Verhit de BBQ op 190-210 °C.

2 Meng in een keukenmachine of blender de ingrediënten voor de marinade. Schep in een kom de kip om met de marinade en zorg ervoor dat alle stukken kip rondom met de marinade bedekt raken. Dek de kom af en zet hem minstens 1 uur en maximaal 8 uur (of een hele nacht) in de koelkast. Breng het vlees op kamertemperatuur voor je het grilt.

3 Neem de stukken kip uit de marinade en rijg ze aan 4 spiesen. Leg de spiesen rechtstreeks op het rooster – op het vel als je dat niet hebt verwijderd. Sluit het deksel en grill de spiesen 10 minuten. Keer ze om en grill ze nog eens 10-15 minuten, of tot de kerntemperatuur van het vlees 74 °C is.

4 Laat de kipspiesen 10 minuten rusten en serveer ze daarna met het brood en chilisaus.

tip

Je kunt de kippendijen ook met bot en dus zonder spiesen grillen, of het gegrilde vlees met twee vorken uit elkaar trekken.



BIG GREEN EGG

Dit recept komt uit *Koken op de Big Green Egg* van James Whetlor (Mateau, €29,99)



Deel dit recept
met je vrienden

BEER CAN CHICKEN

Gebruik een klein bierblikje en kruis de kippenbouten vooraan – jawel, in yogahouding! – zodat de kip gemakkelijk op de barbecue past. Het resultaat is een lekker sappig stukje vlees met een originele presentatie... Een ideaal recept voor beginners, om indruk te maken op elke gast!

4 PERSONEN | 65 MINUTEN

- 1 hele kip
- 1 blikje bier
- olijfolie

Rafa's Rub

- 40 g zout
- 3 el uienpoeder
- 3 el paprikapoeder
- 80 g suiker
- 80 g kandijsuiker
- 2 el oregano
- 3 el knoflookpoeder

EXTRA NODIG

- aluminium druipbak

BEREIDING

1 Maak je barbecue klaar om de kip indirect te grillen.

2 Meng voor de Rafa's Rub alle ingrediënten in een potje.

3 Verbrand de resterende pluimen en het overtollige vet van de kip (vooral rond de nek).

4 Open een blikje bier en drink het voor de helft leeg. Schep 1 eetlepel Rafa's Rub in het blikje en maak bovenaan enkele gaatjes, zodat de bierdampen straks gemakkelijk kunnen ontsnappen.

5 Bestrijk de hele kip met olijfolie. Wrijf de kip vervolgens rondom in met Rafa's Rub (en stop ook wat in de kip).

6 Stop het blikje in de stuit van de kip. Zet een aluminium druipbak in het midden van de barbecue en verdeel de houtskool 50/50 aan weerszijden van de bak. Zet de kip met het blikje in het midden.

7 Laat indirect grillen tot de interne temperatuur van de kippenborst oploopt tot 82°C.

tip

- Voor een pittige variant: voeg 1 el cayennepoeder toe.
- Voor een Oosterse variant: voeg 2 el komijnpoeder toe.
- Voor een Aziatische variant: voeg 2 el kerriepoeder toe.



DE PERFECTE BARBECUE

Dit recept komt uit
De perfecte BBQ van
Raphael Guillot
(Deltas/Chantecler,
€24,95)

Food and Friends



fish



Vijf
vragen
aan...

Bart van Olphen

Auteur van meerdere kook- en reisboeken, tv-chef, autoriteit op het gebied van duurzame vis en Food and Friends visexpert: we hebben het natuurlijk over Bart van Olphen. Als medeoprichter van het vismerk Fish Tales zet hij zich al jaren actief in om mensen wereldwijd van duurzame vis te laten genieten. We vroegen hem om zijn tips voor een perfecte BBQ met, hoe kan het ook anders, een lekker gegrild visje!

1 WAT IS JOUW IDEALE BBQ-MOMENT?

Als ik denk aan mijn favoriete barbecuemomenten dan dwalen mijn gedachten uit naar de vele trips die ik heb mogen maken. Wereldwijd bezocht ik allerlei verschillende, fantastische duurzame visserijgemeenschappen. Denk daarbij aan de Yukon-rivier, waar we geroosterde Keta-zalm aten aan de oevers. Ook de gegrilde kreeft op de vissersboot in Nova Scotia of de verse gegrilde sardines op de boot bij Cornwall, die ik samen met de vissers mocht maken, zijn momenten die mij altijd zijn bijgebleven.

meest warme plek rooster je de vis aan, waarna je hem verder laat garen op de minder warme plek. Je wilt namelijk een mooie crispy gekarameliseerde laag vanbuiten en de vis vanbinnen nog lekker juice en zacht hebben – ongeveer 60 graden in het dikste deel van de vis. Mijn bonustip: leg de vis een halfuur voor het bereiden buiten de koelkast, dan komt hij al een beetje op temperatuur en zal de vis eerder gaar zijn.'

2 WAT LIGT ER BIJ JOU REGELMATIG OP DE BBQ?

'Ook al vind ik vlees heerlijk van de barbecue, vanzelfsprekend speelt vis – met veel groenten – de hoofdrol op mijn grill. Zelf gril ik vaak hele vis, zoals zeebaars, of een mooie tonijnsteak, gamba's of sardines. Meestal houd ik het simpel: een lekkere salsa verde, chimichurri of gewoon een paar druppels citroen en olijfolie erover.'

4 WELKE BBQ-MUSTHAVES MOGEN ER IN HET KEUKENKASTJE WAT JOU BETREFT NIET ONTBREKEN?

'Qua tools een goeie rasp en een visrooster voor de BBQ om makkelijker te kunnen grillen. Maar ook een goede keukenklem, zodat de vis niet makkelijk breekt. En een vijzel, waarbij kruiden en specerijen natuurlijk niet achterwege kunnen blijven: oregano, tijm, komijnzaad, venkelzaad, korianderzaad, chilivlokken, karwijzaad...'

3 WAAR MOETEN WE REKENING MEE HOUDEN ALS WE VIS OP DE BBQ WILLEN BEREIDEN?

'De kern van de BBQ is gloeiend heet, maar zorg ervoor dat je ook een gedeelte hebt waar het iets minder warm is. Op de

5 WAT IS JOUW IDEALE DIP, MARINADE OF SAUS BIJ EEN VISJE VAN DE BBQ?

'Voor mij gaat een goede salsa verde bij elk geroosterd stuk vis. Mijn verse van deze salsa is vooral fris en je kunt eigenlijk alle groene kruiden gebruiken die je lekker vindt (zie recept op bladzijde 28).'



Deel dit recept met je vrienden



BART'S SALSA VERDE

4 PERSONEN | 40 MINUTEN

Spiesen

- 4 grote aardappelen, met schil
- 100 ml crème fraîche
- sap van 1 citroen
- 4 sprietjes bieslook, fijngehakt
- zout en peper
- 250 g geelvintonijnfilet (of albacoretonijn), in blokjes (à 2-3 cm)
- olijfolie
- 3 rode paprika's
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 1 aubergine, in plakken
- 1 courgette, in plakken
- paar takjes verse tijm

Salsa verde

- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 tl mosterd
- 1 el kappertjes, fijngehakt
- 150 ml olijfolie, extra vierge
- handvol verse bladpeterselie, fijngehakt
- handvol vers basilicum, fijngehakt
- 1 el rode wijnazijn
- paar druppels citroensap
- 1 citroen, in partjes
- zout en peper

EXTRA NODIG

- aluminiumfolie
- 4 spiesen

BEREIDING

- 1 Verwarm de barbecue goed voor.
- 2 Scheur 4 stukken aluminiumfolie af, groot genoeg om de aardappel in te vouwen. Druppel wat olijfolie in het pakketje. Leg de aardappelen tussen de kolen.
- 3 Meng in een kom de crème fraîche met het citroensap en bieslook. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.
- 4 Meng in een andere kom de blokjes visfilets met 3 eetlepels olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Snijd 1 rode paprika, de groene en de gele paprika door, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in 'vierkantjes' van dezelfde grootte als de visblokjes. Voeg de paprika toe aan de kom met visblokjes. Laat goed marinieren in de olie.
- 5 Snijd de overgebleven 2 paprika's in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Leg de paprika's op het vuur tot de buitenkant goed is geschroeid.
- 6 Bestrooi de aubergine en courgette aan beide kanten met zout en peper. Rooster ze op de barbecue aan beide kanten tot er mooie grillstrepen ontstaan. Haal de groente van de barbecue en laat afkoelen. Verwijder het vel van de paprika's en snijd in repen. Leg de groente in een kom. Voeg wat olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper.
- 7 Mix voor de salsa verde de knoflook, mosterd en kappertjes. Voeg de olijfolie toe en meng opnieuw. Voeg de peterselie, het basilicum, de rode wijnazijn en wat druppels citroensap toe. Mix goed en breng op smaak met zout en peper. Je kunt de saus smeuïger maken door extra olijfolie toe te voegen en minder zuur maken door wat suiker toe te voegen.
- 8 Rijg de stukjes paprika en blokjes vis aan de spiesen. Begin met een paprika, dan een stukje vis, dan paprika, dan vis enzovoort. Varieer in kleur en soort vis zodat het er mooi gekleurd uitziet. Snijd eventueel uitstekende paprika weg. Grill de spiesen aan alle kanten 1-2 minuten, zodat ze van buiten mooi geroosterd maar van binnen nog zacht en smeuïg zijn.
- 9 Haal de spiesen van het vuur en leg ze op een plank of een bord. Druppel wat saus erover en serveer de rest van de saus ernaast. Haal de aardappelen uit de hete kolen van de barbecue. Laat wat afkoelen, verwijder het aluminiumfolie en snijd de aardappel open. Serveer de aardappel met de bieslookcrème en een partje citroen, de gegrilde groenten, tijm en visspiesen.

Vis met een verhaal

Bart van Olphen reist voor zijn kookboeken en YouTube-video's de hele wereld over op zoek naar het verhaal achter de mooiste visserijen. Veel van deze verhalen deelt hij maandelijks op foodandfriends.nl. Daarnaast is hij ook co-founder van het duurzame vismerk Fish Tales, vooral bekend van vis uit blik, zoals heerlijke tonijn en ansjovis. Maar wist je dat ze nu ook verse vis verkopen? Al het lekkers uit de zee is nu easy online te bestellen, supervers thuisbezorgd én volledig traceerbaar tot aan de bron. 100% duurzaam, dus!

Bestel o.a. Noorse zalmzijde, fruits de mer en oesters op fish-tales.com/nl/webshop en geniet thuis van deze spartelverse vis!

Winactie

We mogen 2 vouchers t.w.v. €75 cadeau geven, zodat jij kunt genieten van verse vis bij je thuis. Hoe doe je mee? Ga voor 31 augustus 2021 naar: www.foodandfriends.nl/win





Deel dit recept
met je vrienden



MAGISCHE MOSSELEN

Dit recept voor 'magische mosselen' heeft zijn naam niet gestolen: de mosselen gaan tijdens het grillen een voor een open naarmate ze garen. Het lekkere rookaroma krijg je er gratis bij. Geloof ons op ons woord of probeer het gewoon maar eens, want ze zijn écht megalekker!

4 PERSONEN | 15 MINUTEN

- 3 kg mosselen
- 125 g spekreepjes
- 1 blikje bier (à 33 cl)
- 1 bosje platte peterselie
- zout en peper
- 100 ml vloeibare room

EXTRA NODIG

- wokpan

BEREIDING

1 Maak de mosselen goed schoon.

2 Zet de barbecue klaar om de mosselen direct te grillen. Zet een wok op het rooster en sluit het deksel. Wacht 5 minuten tot de wok goed warm is.

3 Gril de spekreepjes goudbruin in de wok.

4 Voeg de mosselen toe, samen met het bier en de peterselie. Kruid naar smaak met zout en peper.

5 Wacht even en voeg de room toe. Sluit het deksel van de barbecue en wacht tot de mosselen gaar zijn.

tip

Doe de mosselen in de wok en voeg wat tomatensaus toe, samen met een scheutje verse room, wat knoflook, basilicum en zwarte olijven.



DE PERFECTE BARBECUE

Dit recept komt uit *De perfecte BBQ* van Raphael Guillot (Deltas/Chanteclar, €24,95)



Deel dit recept
met je vrienden

ZALM EN PAPILLOTTE

Dit recept maak je idealiter met een BBQ met deksel. Maar heb je die niet, dan kun je je improvisatie-skills erop loslaten. Leg de pakketjes op het rooster en pak het hele rooster aan de bovenkant in met aluminiumfolie. De echte freak prikt een paar cocktailprikkers in de vis, afgedopt met stukjes kurk tegen het scheuren!

6 PERSONEN | 40-45 MINUTEN

- 2 grote aardappelen, geschild
- zout en peper
- 1 witte ui, gepeld, in dunne halve ringen
- 1 venkelknol, buitenste bladen verwijderd, doormidden en in dunne plakken
- 1 Spaanse peper, zaadjes en zaadlijsten verwijderd, fijngesneden
- 6 stukken zalmfilet (à 150 g, gelijke dikte)
- 2 citroenen
- 3 cm gemberwortel
- 100 g peultjes, schuin in tweeën gesneden
- 100 g zeekraal
- 2 bosuien, gesneden
- 60 ml witte wijn
- 40 ml sojasaus
- 60 ml rijstolie

Ponzumayonaise

- 4 el sojasaus
- 4 el rijstazijn
- 1 el yuzusap
- gembersiroop
- 500 g mayonaise

EXTRA NODIG

- bakpapier
- rasp

BEREIDING

- 1** Meng voor de ponzumayonaise de sojasaus met de rijstazijn en het yuzusap en breng op smaak met gembersiroop. Meng deze ponzu door de mayonaise en zet apart.
- 2** Breng de aardappelen in koud water met wat zout aan de kook. Kook ze 20 minuten, giet af en laat afkoelen. Snijd de aardappelen in zes stevige plakken (dit zijn de plateau's waar de zalm op komt te liggen).
- 3** Bestrooi zes vierkante stukken bakpapier met peper en zout, leg een plak aardappel in het midden van het bakpapier. Leg hier ui, venkel en Spaanse peper op en leg daar weer een zalmfilet op (maak er een pakketje van).
- 4** Rasp citroenschil en gember over de zalm en bestrooi met peper. Leg peultjes, zeekraal en bosui op en om de zalm.
- 5** Druppel witte wijn, sojasaus en rijstolie over de zalm, vouw het bakpapier goed dicht en leg de pakketjes 8 (rosé) of 10 (gaar maar niet droog) minuten op de barbecue met deksel (200 °C). Serveer direct en vouw pas aan tafel de papillottes open.



BBQBijbel

Dit recept komt uit de *BBQBijbel* van Julius Jaspers (Carrera Culinaire, €25)



Deel dit recept
met je vrienden

FIDEUA CATALAN

Traditioneel wordt dit gerecht met de pasta fideo gemaakt, maar met in stukken gebroken spaghetti gaat het net zo goed. En schaam je niet voor de paellakruiden uit een zakje, zo doet half Catalonië dat ook.

4 PERSONEN | 35 MINUTEN

- 300 g fideo of spaghetti
- 4 kippendijfilets
- 1 el paellakruiden, plus iets extra voor de kip
- zout en peper
- olijfolie
- 1 ui, gepeld
- 2 tenen knoflook, gepeld
- 100 g verse chorizo (of een ander kruidig vers worstje)
- 2 vleestomaten
- 1 groene paprika, zaadjes en zaadlijsten verwijderd
- 1 rode paprika, zaadjes en zaadlijsten verwijderd
- 200 g gamba's, schoongemaakt
- 200 g doperwten, uit de diepvries
- 300 ml water
- 1 biologische citroen
- 20 g bladpeterselie

EXTRA NODIG

- (paella)pan

BEREIDING

1 Als je geen fideo kunt vinden (en die kans is best groot), breek dan spaghetti in stukjes van ongeveer 5 centimeter lang. Het makkelijkst doe je dat door de spaghetti in een grote kom te doen, er een theedoek overheen te leggen en met je handen eronder alles in stukken te breken. Hoe onregelmatiger, hoe mooier!

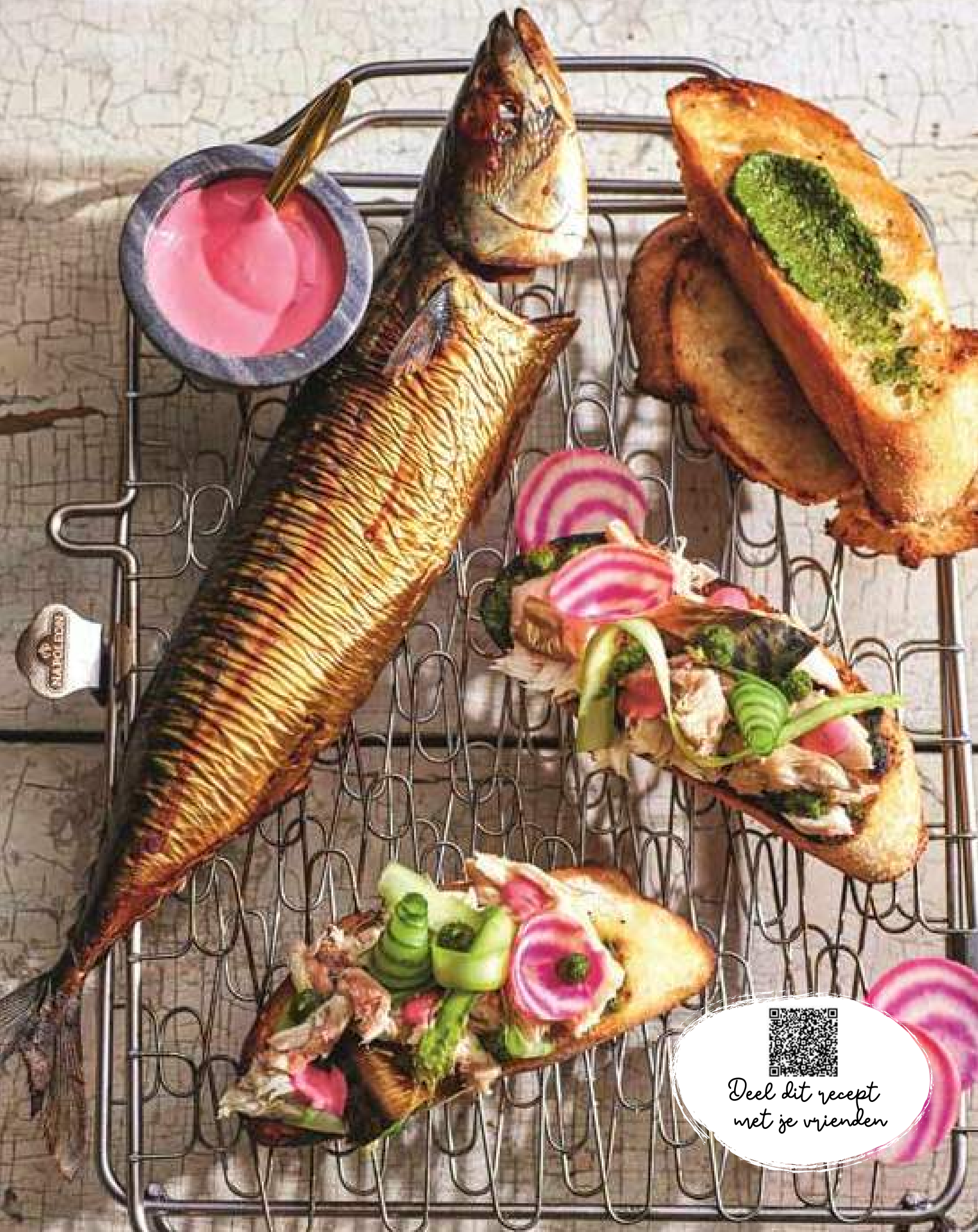
2 Snijd de kippendijen op het dunne gedeelte doormidden en kruid ze met een beetje van de paellakruiden en eventueel met zout en peper. Zet een grote (paella)pan op het vuur met wat olijfolie en braad de kip aan. Als de kip goudbruin is, zet je het vuur laag en gaar je nog heel even door. Haal daarna de kip uit de pan en zet apart.

3 Snijd de ui, knoflook, chorizo, tomaten en paprika's in stukjes en bak alles in de pan waar de kip in gebakken is. Voeg de gamba's toe, en als die kleur krijgen kunnen de doperwten en pasta erbij. Strooi de paellakruiden erin, roer door en voeg het water toe. Breng aan de kook en laat 10 minuten sudderen. Doe de gebakken kip erbij, roer goed door en maak af met een schijfje citroen en een beetje gesneden bladpeterselie.



BUITEN ETEN

Dit recept komt uit *Buiten eten met Pieter Kok* (Kosmos Uitgevers, €24,99)



Deel dit recept
met je vrienden

GEROOKTE MAKREEL

De rode-bietenmayonaise past perfect bij de vette makreel. Hiermee zou iedereen al tevreden zijn, maar met de knapperige toast overstijgt het alle verwachtingen.

4 PERSONEN | 70 MINUTEN

- 4 verse makrelen, schoongemaakt
- zout en peper
- 1 chioffiabiet, in dunne plakjes
- 1 komkommer, in dunne plakjes
- 2 el gembersiroop
- 1 wit stokbrood, in dikke sneetjes
- olijfolie

Rode-bietenmayonaise

- 2 el mayonaise
- 2 el crème fraîche
- 1 tl mierikswortelpuree
- 1 scheut rode-bietensap
- sap van ½ limoen
- zout

Groene-kruidenpasta

- 4 el olijfolie
- ¼ bos dille
- ¼ bos peterselie
- ¼ bos basilicum
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el poedersuiker
- ½ granny smith-appel

EXTRA NODIG

- beukenhoutsnippers
- rookbox
- mandoline of dunschiller
- staafmixer of keukenmachine

BEREIDING

1 Bereid de BBQ voor op indirect grillen en verhit hem tot 130 °C. Week de beukenhoutsnippers 30 minuten in een bak water. Leg de natte snippers in de rookbox en zet die in de BBQ (of leg de snippers tussen de kolen als je geen rookbox hebt) en de bak met water boven het vuur.

2 Bestrooi de binnenkant van de makrelen met zout en peper. Laat de vis indirect ongeveer 30 minuten roken op de BBQ.

3 Laat intussen de plakjes chioffiabiet en komkommer 30 minuten marineren in de gembersiroop.

4 Meng de ingrediënten voor de rode-bietenmayonaise in een kom goed door elkaar.

5 Pureer de ingrediënten voor de groene-kruidenpasta met een staafmixer of keukenmachine tot een pasta.

6 Bestrijk de sneetjes stokbrood aan beide kanten met olijfolie, bestrooi ze met grof zeezout en grill ze goudbruin op de BBQ. Bestrijk de toast met de groene-kruidenpasta en beleg met de gemarineerde komkommer en chioffiabiet.

7 Serveer de gerookte makrelen met de rode-bietenmayonaise en de toast.



BBQSTREET

Dit recept komt uit *Het BBQSTREET basisboek* van Ralph de Kok, Peter De Clercq, Jord Althuisen en Harm Jan Bloem (Kosmos Uitgevers, €18,99)

Food and Friends



veggies

Vijf
vragen
aan...



Rukmini Iyer

Bestsellerauteur Rukmini Iyer is de keukenkoningin van de bakplaten, maar ook op de BBQ weet ze raad! Rukmini: 'Niet veel dingen zijn fijner dan buiten koken en eten. Of je nou met goed gezelschap bent, misschien een paar honden, of gewoon in je eentje, het geeft ontzettend veel voldoening om met minimale middelen te koken: een hittebron en wat ingrediënten, meer heb je niet nodig.'

1 WAT IS JOUW IDEALE BBQ-SETTING?

'Ik vind het echt heerlijk om 's ochtends de barbecue al aan te steken. Het klinkt misschien gek, maar het is niet te warm buiten en het is een geweldig excuus om buiten een lui-ontbijt te maken!'

2 DE BBQ STAAT AAN... WAT LIGT ER SOWIESO OP HET ROOSTER?

'Mijn favoriete ingrediënten op de barbecue zijn aubergines, halloumi en paneer. Denk bijvoorbeeld aan halloumi omwikkeld met dunne plakjes aubergine. Simpel, maar zó lekker. Even grillen en op smaak brengen met citroen en oregano, meer heb je niet nodig. Of wat dacht je van spicy kofta's met paneer? Je krijgt zoveel smaak van de barbecue!'

3 WAT MAG ER IN HET KEUKENKASTJE NIET ONTBREKEN VOOR EEN GESLAAGDE BBQ?

'Musthaves in het keukenkastje zijn gemalen komijn, gele korianderzaadjes en Sichuan-peperkorrels. En in de koelkast heb ik meestal citroenen, limoenen en verse peterselie. Daar kun je alle kanten mee op. Mijn meest gebruikte keukenhulpje is toch wel de rasp; ideaal voor citroen- en limoenschil, knoflook, gember, Parmezaanse kaas of chocolade.'

4 VEGA(N) BBQ'EN, HET WORDT STEEDS MEER HIP, HOT EN HAPPENING. MET WAT KUNNEN WE KARNIVOREN VERLEIDEN TOT EEN BEETJE MINDER VLEES?

'Gedurfde smaken, kruiden en veel verschillende texturen. Neem bijvoorbeeld grote plakken gekruide pompoen, die gril je samen met bijvoorbeeld wortelen. Serveer ze met gekarameliseerde uien, een rijke tahindressing, gehakte noten en een handvol groene kruiden – het is zo vullend, dat je niet eens merkt dat er geen vlees aan te pas komt.'

5 DE IDEALE DIP, MARINADE OF SAUS DIE EIGENLIJK BIJ ALLES COMBINEERT, HEB JE DIE?

'Mijn geheime wapen in de keuken is pindakaas. Je kunt er een heerlijke gado-gadosaus in Indonesische stijl mee maken die past bij vrijwel alle groenten. Meng hiervoor de pindakaas, kokosmelk, chili, gember en sojasaus. Ik zal het recept met je delen op bladzijde 41. Ik combineer het echt met alles! Van geroosterde aardappelen tot suikermis – heerlijk!'

RUKMINI'S GADO-GADOSAUS

Een frisse kijk op deze Indonesische klassieker: een saus met een flinke kick! Je kunt zelf naar smaak meer of minder peper toevoegen.

2 PERSONEN | 5 MINUTEN

- 50 g pindakaas, met stukjes noot
- 80 ml kokosmelk
- 2 el limoensap
- 1½ el sojasaus
- 1 verse rode chilipeper, geraspt
- 2,5 cm gember, geschild, geraspt

BEREIDING

1 Roer alle ingrediënten door elkaar. Afhankelijk van het merk pindakaas dat je gebruikt, kan het zijn dat je wat extra kokosmelk nodig hebt voor een dikke, vloeibare dressing. Proef en voeg indien nodig wat extra smaakmakers toe.

Kijk op
foodand
friends.nl
voor meer
recepten!



DE GROENE BAKPLAAT

Dit recept komt uit
De groene bakplaat
van Rukmini Iyer
(Uitgeverij Becht,
€21,99)



Deel dit recept
met je vrienden



RUKMINI'S PANEERBALLETJES

Deze balletjes zijn zo verslavend dat ze niet legaal zouden mogen zijn: een knapperig, donker korstje, zacht vanbinnen en lekker gekruid. Je kunt de hoeveelheden prima verdubbelen, want met zijn vieren zijn ze zo op.

4 PERSONEN | 20 MIN + KOELEN

- 225 g paneer (Indiase kaas), geraspt
- 100 g koude, gare aardappels, geprakt
- 30 g verse koriander, fijngesneden
- 1 tl zeezoutvlokken
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- ½ tl kurkuma
- ½ tl chilipoeder
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 3 verse kerrieblaadjes, fijngesneden (optioneel)
- 1 el olijfolie of neutrale olie, plus extra om te bestrijken
- 1 scharreleidooyer
- yoghurt en partjes limoen, voor erbij

BEREIDING

1 Schep alle ingrediënten, behalve de yoghurt en limoen, in een grote kom met elkaar om. Proef en voeg eventueel wat extra van de smaakmakers toe. Vorm met je handen ovale balletjes van het mengsel (zoals op de foto) en druk ze stevig aan, zodat ze niet uit elkaar vallen op de barbecue. Leg de balletjes minstens 1 uur (of een nacht) in de koelkast.

2 Vet de grill goed in met olie om te voorkomen dat de balletjes aan de grill blijven kleven. Gril ze dan 8-10 minuten op een goed hete barbecue, tot ze rondom goudbruin en krokant zijn; keer ze elke paar minuten voorzichtig om.

3 Serveer de balletjes meteen, samen met de yoghurt en partjes limoen.



DE GROENE BARBECUE

Dit recept komt uit
De groene barbecue
van Rukmini Iyer
(Uitgeverij Becht,
€21,99)



Deel dit recept
met je vrienden

CATALAANSE ASPERGES

Julius Jaspers: 'Geniet van deze asperges uit mijn geliefde Catalonië – er zijn weinig plekken op aarde waar ik het fijner heb!'

6 PERSONEN | 25-30 MINUTEN

- 100 ml olijfolie
- 30 ml citroensap
- 1 teen knoflook, op een vork
- zout en peper
- 30 g kappertjes, gespoeld, uitgelekt
- 4 takjes peterselie, alleen de blaadjes, gesneden
- 2 pruimtomaten, ontveld en in blokjes
- ½ rode ui, gesnipperd
- 36 groene asperges, de onderste 3 cm verwijderd
- 3 eieren, hardgekookt, in parten

EXTRA NODIG

- Bamboespiesjes (houten satéprikkers)

BEREIDING

1 Stook de BBQ naar de juiste temperatuur: 200 °C.

2 Meng de olijfolie en het citroensap met een teen knoflook op een vork tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout en peper en meng met de kappertjes, peterselie, tomaat en rode ui.

3 Maak met behulp van de bamboespiesjes matjes van elke keer 6 asperges. Gril de asperges gaar op de BBQ.

4 Giet de vinaigrette over de warme asperges en garneer met de eieren.

tip

Leg de spiesjes minimaal 30 minuten in een bakje water met een gewicht op de spiesjes, doordat ze vochtig zijn verbranden ze iets minder snel. Je kunt natuurlijk ook rvs-spiesjes nemen.



DE BBQatlas

Dit recept komt uit *De BBQatlas* van Julius Jaspers (Carrera Culinair, €35)



Deel dit recept
met je vrienden

CEASAR SALADE

Een klassieke caesarsalade maar dan anders! Gegrilde kool met een licht bittere smaak is een fantastische combinatie met deze zelfgemaakte smeùige caesardressing. De wat vette, zure smaken passen uitstekend bij de kool.

4 PERSONEN | 25 MINUTEN

- 150 g kool, bijvoorbeeld spitskool of wittekool
- 2 handjes gehakte boerenkool
- 2 handjes kiemgroenten
- 1 bosje radijs
- 2 oudbakken witte bolletjes
- boter en olie, om te bakken

Dressing

- 1 ei
- 1 el citroensap
- 1 tl fijn geraspte citroenschil
- 1 tl dijonmosterd
- 1 kleine teen knoflook
- 1 el kappertjes
- 200 ml olijfolie
- 50 ml neutrale koolzaadolie
- 1 handje versgeraspte Parmezaanse kaas
- ½ tl zout
- snufje zwarte peper

EXTRA NODIG

- hoge maatbeker
- staafmixer
- mandoline

BEREIDING

1 Doe voor de dressing het ei, citroensap en schil, de mosterd, knoflook en kappertjes in een hoge maatbeker. Mix met een staafmixer en voeg de olijf en koolzaadolie beetje bij beetje toe. Roer de Parmezaanse kaas erdoor. Breng de dressing op smaak met zout, peper en eventueel wat meer citroensap. Laat rusten terwijl je de rest van het gerecht maakt.

2 Snijd de spitskool of de witte kool in grove stukken. Kook ze circa 1 minuut in water met zout. Spoel de kool af met koud water.

3 Verkrummel de broodjes en bak het kruim in een pan op de barbecue krokant in boter en olie. Bestrijk de voorgekookte kool met olie en grill de stukken circa 5 minuten op indirecte warmte. Strooi er wat zout en peper overheen.

4 Spoel de kiemgroenten, de groene slablaadjes en boerenkool en laat alles uitlekken. Snijd de radijs met een mandoline in heel dunne plakjes en meng alles met de helft van de dressing. Verdeel de kool over de borden. Maak de salade compleet met de kiemgroenten, de slablaadjes en boerenkool, en besprenkel met de rest van de dressing.



VEGA BBQ

Dit recept komt uit *Vega BBQ* van Malin Landqvist (Uitgeverij Becht, €19,99)



Deel dit recept
met je vrienden



PERZIK- BURRATASALADE

Burrata heeft iets zonnigs en onmiskenbaar Italiaans. De fluweelzachte en romige textuur past bijzonder goed in een zomerse salade. Gegrilde perziken zijn vervolgens de kers op de gezonde taart – het zoet en de onmiskenbare umami van de grillstreep vormen een fraai smaakpalet. Kortom, je gaat groenten en fruit eten en daar ga je van genieten.

4 PERSONEN | 30 MINUTEN

- 4 verse perziken
- 1 el olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper
- 2 stronkjes witlof
- 75 g rucola
- 2 rode ui, julienne gesneden
- 300 g burrata
- 75 g hazelnoten, geroosterd
- handjevol croutons

Chipotle-honing vinaigrette

- 2 el honing
- 2 tl grove mosterd
- 2 el witte wijnazijn
- 3 el chipotle-tabasco
- 100 ml olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper

EXTRA NODIG

- garde
- gietijzeren grillrooster
- kwastje

BEREIDING

1 Meng in een kleine kom de honing, grove mosterd, witte wijnazijn en chipotletabasco en roer ze met een garde goed door elkaar. Voeg al roerend druppelsgewijs de olijfolie toe en klop tot er een goed gebonden dressing ontstaat. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

2 Bereid een BBQ met gietijzeren grillrooster voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt.

3 Snijd de perziken doormidden en verwijder de pit. Bestrijk ze met olijfolie en bestrooi ze met zout en versgemalen zwarte peper. Gril ze heet en kort zodat je een mooie grillstreep krijgt en de vruchten wat zacht maar niet mushy worden; hoelang hangt af van hoe rijp je perziken waren voordat je begon.

4 Haal de bladeren van het witlof los en verdeel ze samen met de rucola en rode ui over een grote platte schaal. Verdeel de gegrilde perziken over de rucola, trek de burrata in grove stukken, leg ze op de salade en bestrooi met wat versgemalen zwarte peper. Garneer de salade met de geroosterde hazelnoten, croutons en de chipotle-honingvinaigrette.



SMOKEY GOODNESS NO WORRIES BBQ

Dit recept komt uit *Smokey Goodness No Worries BBQ* van Jord Althuisen (Kosmos Uitgevers, €29,99)



Deel dit recept
met je vrienden



TANDOORI BLOEMKOOI

Vind jij bloemkool een van de saaieste groentes die er zijn? Je bent vast niet de enige, maar gehuld in deze Indiase tandoorikruiden wordt-ie ineens de Bollywoodster van de show.

3-4 PERSONEN | 40 MINUTEN

- 300 ml plantaardige yoghurt
- 1 tl garam masala
- 1 tl ketoembar (gemalen korianderzaad)
- 1 tl uienpoeder
- 3 tl chilipoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl zout
- 2 knoflooktenen, geperst
- 1 bloemkool, schoongemaakt, heel

EXTRA NODIG

- knoflookpers
- kwastje

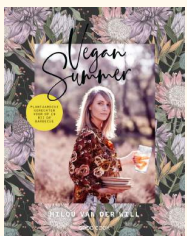
BEREIDING

1 Doe 200 ml van de yoghurt in een schaal en mix met de garam masala, de ketoembar, het uien-, chili- en paprikapoeder, het zout en de knoflook tot een marinade. Houd 2 theelepels van de marinade apart.

2 Smeer de bloemkool royaal in met de marinade. Leg op een barbecue en rook in 25 tot 30 minuten gaar met gesloten deksel. Prik voorzichtig met een mes in de kool om te checken of die gaar is.

3 Mix de achtergehouden marinade met de resterende yoghurt. Serveer als dip bij de geroosterde bloemkool.

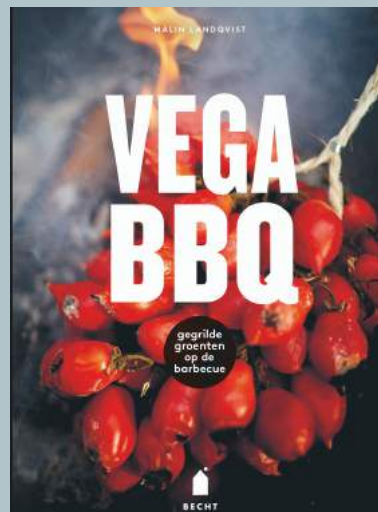
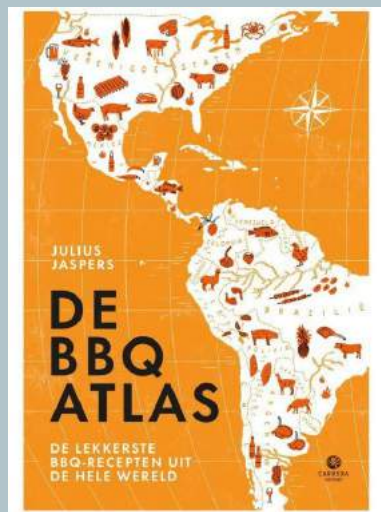
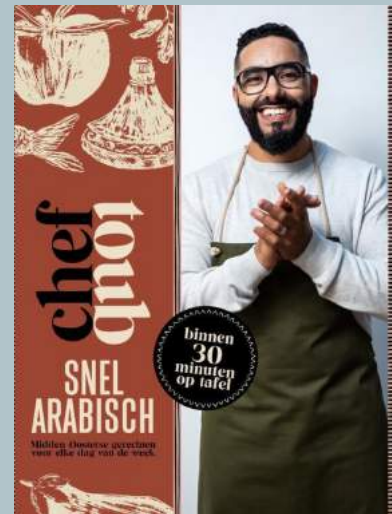
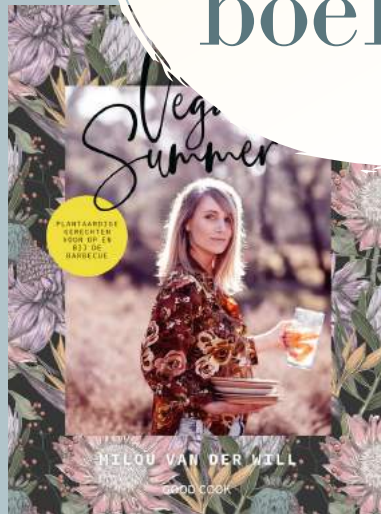
Kijk op
foodand
friends.nl
voor meer
recepten!



VEGAN SUMMER

Dit recept komt uit *Vegan Summer* van Milou van der Will (Good Cook, 14,99)

De lekkerste BBQ-boeken



Food and Friends



cheese





Deel dit recept
met je vrienden



VEGA SHAKSHUKA

Dit is een van de makkelijkste en knapste eenpanstoppers van de BBQ die we kennen. De eieren in een pan vol smaakvolle tomatensaus zijn al op-en-top genieten, maar de Appenzeller® maakt het nog net dat beetje meer af. Heb je een restje saus over op je bord? Met pitabroodjes dep je het tot aan de laatste smikkel-druppel op!

2 PERSONEN | 30-35 MINUTEN

- 2 el olijfolie
- ½ rode ui, gepeld, in halve ringen
- 1 teen knoflook, gepeld, gehakt
- 1 paprika, zaadjes en zaadlijsten verwijderd, in reepjes
- 2 el harissa
- blaadjes van 1 bosje platte peterselie, plus extra om te garneren
- blaadjes van ½ bosje korander, plus extra om te garneren
- blaadjes van ½ bosje munt, plus extra om te garneren
- 1 blik tomatenblokjes (à 400 g)
- 200 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- 200 g linzen, uit blik
- 4 eieren
- 100 g Appenzeller®
- 12 mini-pitabroodjes of 1 platbrood
- venkelzaad
- ½ tl chilivlokken
- grof zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 100 ml dikke yoghurt (Grieks of Turks)

BEREIDING

- 1** Steek de BBQ aan en verwarm de skillet op het rooster.
- 2** Verwarm de olijfolie in de skillet en bak de ui, knoflook en paprika 4-5 minuten, tot ze zacht zijn.
- 3** Voeg de harissa en de verse kruiden toe, gevolgd de tomatenblokjes, cherrytomaatjes en linzen en laat 15 minuten zachtjes pruttelen.
- 4** Maak 4 kuiltjes in de pan en breek voorzichtig de eieren erboven. Rasp de Appenzeller® erboven met een grove rasp en laat de eieren stollen en de kaas smelten.
- 5** Rooster de pitabroodjes op het rooster, tot ze gaar zijn – draai af en toe om.
- 6** Kneus het venkelzaad en meng met de chilivlokken, grof zeezout en versgemalen peper.
- 7** Haal de shakshuka van de BBQ, lepel een dot yoghurt op de shakshuka en strooi wat van het venkel-chilimengsel erover. Serveer samen met de pitabroodjes.

EXTRA NODIG

- skillet (Ø25 cm)
- grove rasp
- vijzel





Deel dit recept
met je vrienden



BBQ-CHEESE BURGER

Bagel-burger-time voor alle burgers in Nederland én over de grens die er zo dol op zijn! Ga op zoek naar lekkere, sappige runderburgers van goede kwaliteit, steek de BBQ aan en dan kan er eigenlijk niets meer misgaan. Combineer deze burger met Emmentaler AOP, mosterdmayo, zoete bieten, een augurkje... Ja, maak je maar snel klaar voor de best burger in town, want hij is goddelijk goed.

4 PERSONEN | 15 MINUTEN

- 4 runderburgers (à 200 g)
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 4 plakken Emmentaler AOP
- 4 sesam-bagels
- 2 el mayonaise
- 2 el grove mosterd
- 2 rode bieten (even groot), voorgekookt, in plakjes
- 300 g kant-en-klare koolsla, uit het koelschap
- 100 g sla, naar keuze
- 4 zoetzure augurken, in plakjes

BEREIDING

- 1** Steek de BBQ aan en bestrooi de burgers met peper en zout naar smaak.
- 2** Gril de burgers 3 minuten op het BBQ rooster, draai ze om en beleg met de plakjes Emmentaler AOP. Grill de cheeseburgers nog 2 minuten, tot de kaas is gesmolten.
- 3** Snijd de bagels open en gril ze op het BBQ-rooster.
- 4** Meng de mayonaise met de mosterd.
- 5** Smeer de mayonaise en mosterd op de bagels en beleg met de rode biet en koolsla. Leg de burgers erop en beleg met de sla, augurk en de bovenste helft van de bagel.





Deel dit recept
met je vrienden



VEGGIE SKILLET

We gaan met deze skillet voor lekker veel veggies. Bloemkool, venkel en mais schitteren in de hoofdrol met als smakelijke aftopper geraspte Appenzeller®. Het is niet moeilijk om te maken en heb je de smaak eenmaal te pakken dan kun je mixen en matchen met andere groentes. Onthoud: niets is fout en experimenteren is goud!

4 PERSONEN | 30 MINUTEN

- 5 el olijfolie
- 1 bloemkool, in roosjes
- 2 venkelknollen met loof, in parten
- 2 maiskolven, in plakjes (à 2 cm dik)
- 1 bosje lente-ui, in grove stukken
- ½ bosje verse tijm, grof gesneden
- 1 el komijnpoeder
- zout
- versgemalen zwarte peper
- 1 stokbrood, in plakjes
- 150 g Appenzeller®, grof geraspt
- 20 g sesamzaad
- 1 bakje tzatziki, uit de koeling
- blaadjes van ¼ bosje platte peterselie
- blaadjes van ¼ bosje dille

EXTRA NODIG

- skillet

BEREIDING

- 1 Steek de BBQ aan en verwarm de skillet op het rooster.
- 2 Schep de olijfolie om met de bloemkool, venkel, mais, bosui, tijm en komijn. Breng op smaak met zout en peper.
- 3 Leg het groentemengsel op de skillet en grill de groente tot ze gaar zijn.
- 4 Rooster de plakjes stokbrood, tot ze mooie grillstrepen hebben.
- 5 Verdeel de Appenzeller® over de groentes en laat smelten.
- 6 Rooster het sesamzaad in een koekenpan, tot de zaadjes licht goudbruin zijn.
- 7 Serveer de geroosterde groentes met het stokbrood en de tzatziki. Garneer met het sesamzaad en de peterselie en dille.





Deel dit recept met je vrienden



PULLED CHICKEN KIMCHI TOSTI

Een tosti, croque monsieur, tuna melt... Van tosti's kunnen we never-nooit genoeg krijgen. Neem deze pulled chicken-kimchi-tosti met Emmentaler AOP van de barbecue. Je luncht als een koning, maar toch lekker simpel. Daar houden we van!

4 PERSONEN | 25-30 MINUTEN

- 2 kipfilets
- zout
- 8 plakken zuurdesem
- 350 g Emmentaler AOP, in plakjes
- 4 el kimchi
- 2 verse jalapeñopepers, in plakjes
- 50 g gemengde sla
- ketchup, voor erbij

BEREIDING

1 Steek de BBQ aan.

2 Bestrooi de kipfilets met zout en gril ze gaar en goudbruin op de BBQ.

3 Pluk de kip in kleine stukjes.

4 Beleg 4 sneetjes brood met de helft van de plakjes Emmentaler AOP. Verdeel de kipstukjes erover, gevolgd door de kimchi en jalapeñopeper. Beleg weer met de kaas en leg er een snee brood op.

5 Gril de tosti's op de BBQ, tot de kaas gesmolten is en het brood knapperig. Serveer met de gemengde sla en ketchup.



Sfeer makers

Barbecueën wordt nog leuker met deze knappe sfeermakers! Prik in stijl een vorkje mee of buik lekker layback in je hangmat uit. Er is voor ieder wat wils!

1 Goudkleurige bestekset van edelstaal, €19,99 per set van 5, westwingnow.nl

2 Picknickmand van rotan en gevlochten bamboe, met tartan voering en handvat, €89,99, zarahome.com

3 Fijne opbergmand van 80% gevlochten riet en 20% bladeren van de dadelboom, €10, hema.nl

4 Haal Ibiza naar je tuin met dit boho strepen- en stippenkussen, €21,95, junglehome.nl

5 Lekker onderuit in je eigen rotan eggchair, €199, xenos.nl

6 Sfeer maak je direct met deze stijlvolle rotan lantaarn, handgemaakt in Vietnam, €24,95, dille-kamille.nl

7 Oh, we zijn verliefd! Deze hangmat is echt té relaxt, vanaf €439, fatboy.com

8 Met dit magische lichtsnoer creëer je een zwoele zomersfeer in je tuin, €20,80, sostrenegrene.com



1



2



3



4



5



6



7



8

Food and Friends



sweets

Vijf vragen aan...



Mounir Toub

Mounir Toub heeft samengewerkt met verschillende sterrenchefs, maar is bovenal de koning van het combineren van smaken door zijn lieve moeder. De energieke chef is bekend van tv, waar hij een kijkje in de Arabische keuken geeft. Vandaag duiken we met hem de tuin in, voor een gezellige BBQ met wereldse smaken én zoet toe.

1 WAT IS JOUW IDEALE BBQ-MOMENT?

'Barbecueën, oeh, heerlijk vind ik dat. Bij ons thuis is het vaak een zomers familiemoment waarbij mijn ouders, maar ook mijn broers, hun vrouwen en kids gezellig aanschuiven. Vaak beginnen we al rond 16.00 uur, zodat we de rest van de avond heerlijk kunnen natafelen tot in de late uurtjes. Meestal houd ik het redelijk simpel hoor, ik vind dat juist zo zijn charme hebben. Ik bereid alles de avond van tevoren voor en op moment suprême is het een kwestie van de fik in de BBQ, grillen en draaien. Mijn vader en broer schuiven gezellig achter de grill aan en lopen door de tuin met een schaal vol vlees, vis en veggies voor wie wil. Nu ik eraan denk: ik ga meteen weer een BBQ'tje plannen – te gezellig!'

2 WELK GERECHT UIT DE ARABISCHE KEUKEN IS TOP VOOR OP DE BBQ?

'Dat is voor mij zonder twijfel de baba ganoush, een heerlijke auberginedip. Je roostert de aubergines op de BBQ, om daarna het vruchtvlees te pureren en lekker te maken met allerlei smaakmakers. En als ik nog een gerecht mag noemen, kies ik voor de tajine. Want ook die fantastisch van de barbecue! Ik neem als basis groenten en als kipfanaat vul ik hem aan met kippendijen, plus smaakbommetjes als olijven, ingelegde citroen en saffraan. Je kunt de tajine rechtstreeks op de BBQ zetten (75-80 °C) en dan in ongeveer 1,5 uur langzaam laten garen.'

3 HEB JIJ EEN GOEDE BBQ TIP?

'Vorbereiding is key, echt. Je geniet zo zelf veel meer van een gezellige avond en je hoeft niet te zweten boven de grill. Ik heb het geluk dat ik twee barbecues heb en als ik wil dus ook twee keer zo snel klaar ben. Vaak zet ik de oven aan op 100 °C, zodat je gegrilde kipvleugeltjes en worstjes hierin warm kunt houden als ze klaar zijn. Iedereen blij en ook jij kunt layback genieten.'

4 WELKE ARABISCHE SMAKEN KUNNEN WE TOEVOEGEN VOOR EEN VLEUGJE WERELDKEUKEN OP JE BORD?

'Voor een kruidig geheel kies ik voor ras el hanout en harissa geeft pit. Maar ook sumak, gemberpoeder en een vleugje saffraan doen wonderen in je marinade en dips. Sommige van deze smaakmakers voer ik door in het dessert, denk aan saffraan in een saus met frambozen, en sumak – tsja, die kan dankzij zijn frisheid bijna overal wel bij.'

5 KLINKT HEERLIJK! HEB JE NOG EEN TIP VOOR EEN ZOETE AFSLUITER?

'Als de kooltjes nog gloeien kun je er plakken ananas of steenfruit op grillen. Bolletje ijs erbij en klaar! Meer zin in choco toe? Zónder ijsmachine maak je in een kwartiertje het chocolade-tahin-softijs bladzijde 67. Een razendsnelle topafsluiter!'



Deel dit recept
met je vrienden

CHOCOLADE TAHIN-SOFTIJS

Een ijsmachine is een prachtig hebbeding voor iedere chef en kookliefhebber, maar als je dit recept eenmaal hebt geprobeerd kan die machine de deur uit. Het enige wat je nodig hebt voor fantastisch chocolade-tahin-ijs zijn een vriezer en keukenmachine.

4 PERSONEN | 15-20 MINUTEN

- 6 rijpe bananen, bevroren
- 4 el tahin
- 50 g cacao poeder
- 2 el Griekse of Turkse yoghurt
- 4 ijshoortjes
- 2 el gehakte nootjes, om mee te garneren (optioneel)
- 4 el karamelsaus

EXTRA NODIG

- keukenmachine
- spuitzak met kartelmondje
- hittebestendige kom

BEREIDING

1 Doe de bananen, tahin, cacao en yoghurt in een keukenmachine en maal tot een glad mengsel.

2 Doe het ijs in een spuitzak met kartelmondje en leg deze 10 minuten in de vriezer, zodat het ijs steviger wordt en je het straks kunt opspuiten.

3 Spuit het ijs in de hoortjes, strooi de gehakte nootjes erover en besprenkel met de karamelsaus.

tip

Vries de bananen zonder schil in, want de bevroren schil krijg je er moeilijk af – bijna een onmogelijk klusje!



CHEF TOUB: SNEL ARABISCH

Dit recept komt uit *Chef Toub: Snel Arabisch* van Mounir Touba (Kosmos Uitgevers, €24,99)

Kijk op
foodand
friends.nl
voor meer
recepten!



Deel dit recept
met je vrienden

CAMPFIRE CANNOLI

Iedereen die in zijn jeugd op scouting heeft gezeten, is bekend met het roosteren van brood aan een stok boven een knisperend kampvuur. Gezellig verhalen vertellen en als het brood klaar is, met boter besmeren en suiker bestrooien. Dit gerecht is een ode aan die mooie tijd!

4 PERSONEN | 2 UUR

Limoncello-curd

- sap en rasp van 2 citroenen
- 50 ml limoncello
- 70 g witte basterdsuiker
- 5 eidooiers

Brooddeeg

- ½ el gedroogde gist
- 130 ml lauwarm water
- 130 ml volle melk
- 110 g boter, gesmolten
- 4 eidooiers
- merg van 1 vanillestokje
- 1 tl zout
- 100 g kristalsuiker
- 375 g bloem, plus extra voor het bestuiven
- 200 g blauwe bessen
- 2 el poedersuiker

EXTRA NODIG

- 4 lange stokken van 1,5 meter
- middelheet kampvuur



SMOKEY GOODNESS 2

Dit recept komt uit *Smokey Goodness 2* van Jord Althuisen (Kosmos Uitgevers, €27,50)

BEREIDING

1 Verwarm in een pan het citroensap, de rasp, limoncello en suiker op laag vuur. Roer continu tot alle suiker is opgelost. Voeg de eidooiers toe en roer ze er goed door. Blijf roeren tot de curd begint te binden. Haal direct van het vuur, schenk in een kom en laat de limoncello-curd in de koeling opstijven.

2 Los de gist op in het lauwarme water in een grote mengkom en laat 5 minuten staan. Voeg de melk, boter, eidooiers, het vanillemerg, zout en de suiker toe en roer met een garde goed door elkaar. Voeg als laatste de bloem toe en meng alles zorgvuldig met je handen. Als het deeg te veel aan je handen plakt, voeg je een beetje extra bloem toe. Als het deeg goed gekneet is, dek je de kom af met een vochtige keukendoek en laat je het deeg bij buitentemperatuur in 1½-2 uur rijzen, tot het volume is verdubbeld.

3 Maak een kampvuur terwijl het deeg rijst, zodat je meteen aan de slag kunt als het deeg klaar is. Sla het deeg terug, zodat het compacter wordt.

4 Bestuif een werkblad met bloem en rol hier het deeg op uit tot een rechthoek van circa 7 mm dik.

5 Snijd het deeg in vier lange repen en wikkel deze om het uiteinde van elke stok.

6 Rooster het brood al draaiend boven het vuur in 8-10 minuten gaar. Het brood is goed doorbakken als het bruin en knapperig is en door te draaien eenvoudig loskomt van de stok.

7 Verwijder de broodjes van de stokken, vul de holtes met de blauwe bessen en limoncello-curd en bestrooi met de poedersuiker.



Deel dit recept
met je vrienden



RODE VRUCHTEN SUIKERBROOD

You lucky basterd, met dit recept voor rodevruchten-mascarpone-suikerbrood zit je eerste rang. High end smaken, maar goedkope ingrediënten. Dit suikerbroodrecept is binnen een kwartiertje gefikst, zodat de loerende oogjes snel hun buikjes kunnen vullen met dit lekkers.

6 PERSONEN | 20 MINUTEN

- 600 g rode vruchten
- 300 g mascarpone
- 100 g hazelnoten, geroosterd, afgekoeld en fijngehakt
- 1 suikerbrood, in plakken
- hazelnootlikeur (optioneel)

BEREIDING

- 1** Meng de mascarpone met de hazelnoten en eventueel een shot hazelnootlikeur.
- 2** Gril de plakken suikerbrood om en om krokant direct boven de kolen op de BBQ (180 °C).
- 3** Serveer de rode vruchten met het warme suikerbrood en de hazelnootmascarpone.



HET COMPLETE BBQ BOEK

Dit recept komt uit
Het complete BBQ
boek van Julius
Jaspers (Carrera
Culinair, €25)



Deel dit recept
met je vrienden

CHOCOLADE WODKA-SHOTS

Chocolade en wodka zijn een perfect match en bovendien maken ze samen een leuk recept voor op de camping. Hoe bloedheet het in onze favo kampeerlanden ook kan zijn, 's avonds koelt het vaak af. Trek een dik vest aan, kruip naast en tegen elkaar aan en warm jezelf op met deze spannende shots.

6 PERSONEN | 10 -15 MINUTEN

- 360 g chocolade, puur of melk
- 250 ml wodka
- vanille-ijs (optioneel)

EXTRA NODIG

- vuurvaste steelpan

BEREIDING

- 1 Hak de chocolade fijn en schep de stukjes in een fles met wodka. Plaats de fles in een pannetje heet water op het vuur en laat au bain-marie smelten.
- 2 Laat iets afkoelen en serveer over vanille-ijs of drink het als likeurtje.



You've
got mail

Wil jij ook wekelijks lekkere
seizoensrecepten, winacties en
kooktips & -tricks ontvangen?

Meld je dan nu aan
voor de gratis nieuwsbrief:
foodandfriends.nl/nieuwsbrief



Meld je nu aan
voor de nieuwsbrief!

