

Barbecue menu

2 personen

Steek je barbecue snel aan: deze bijzondere menu's bereid je namelijk (gedeeltelijk) op de grill. Zo kun je op een zwoele zomeravond vier gangen lang genieten in de tuin. Van gegrilde groente, fruit en kaas tot de lekkerste grillcombinaties met vlees en vis. Zelfs de toetjes tover je in een handomdraai van de barbecue!

Gemarineerde feta met olijven en pitapuntjes

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el olijfolie
- ½ tl chilipepervlokken
- ½ takje verse tijm, gerist
- 75 g feta of witte kaas
- ½ handje zwarte olijven, fijngesneden, zonder pit
- ½ handje verse peterselie, fijngehakt
- 2 pitabroodjes

Materiaal: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de olijfolie met de chili en tijm.
2. Doe de feta in een kommetje, giet de kruidenolie erover en laat 15 minuten marineren.
3. Leg het blok feta op een stuk aluminiumfolie, en rooster in circa 5 minuten totdat deze enigszins zacht is.
4. Leg de feta voorzichtig terug in de achtergebleven olijfolie en strooi de olijven en peterselie erover.
5. Grill de pitabroodjes rondom knapperig op de barbecue.
6. Snijd ze in puntjes en serveer met de gemarineerde feta.

TIP: Serveer hier een Sauvignon Blanc of Soave bij.



Gazpacho van gegrilde tomaat met knapperige kappertjes

Bijgerecht



25 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g tomaten, gehalveerd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1½ el olijfolie
- ¼ komkommer, in stukken
- 5 el groentebouillon
- ½ el balsamicoazijn
- zonnebloemolie, om te frituren
- 1 eetlepel kappertjes

Materiaal: blender, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Gril de tomaten met de opengesneden kant naar beneden tot er grillstrepen ontstaan.
2. Draai de tomaten om en grill nog circa 4-5 minuten tot ze zacht zijn.
3. Mix de gegrilde tomaten, knoflook, olijfolie, komkommer en groentebouillon in een blender tot een gladde soep.
4. Breng op smaak met zout en peper en laat minimaal 2 uur koelen in de koelkast.
5. Verhit vlak voor het serveren een laagje zonnebloemolie in een koekenpan.
6. Dep de kappertjes droog en frituur ze tot ze opengaan en lichtbruin worden.
7. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op wat keukenpapier.
8. Serveer de gazpacho in glaasjes en verdeel de knapperige kappertjes erover.
9. Serveer met een achtergehouden gegrild tomaatje erbij.

TIP: Serveer hier een Sauvignon Blanc of Soave bij.



Surf & turf met salsa verde

Hoofdgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  4 el olijfolie
-  ½ handje verse peterselie
-  ½ handje verse basilicum
-  ½ takje verse munt, alleen de blaadjes
-  ½ teentje knoflook, fijngehakt
-  ½ citroen, in 2 kwarten
-  ½ eetlepel kappertjes
-  1 entrecote, in 12 gelijke blokjes
-  6 grote garnalen, diepvries
-  ½ stokbrood, in plakjes

Materiaal: 2 satéprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Week houten satéprikkers in water om verbranden te voorkomen.
2. Mix 3 eetlepels olijfolie, de peterselie, basilicum, munt, knoflook en 1 eetlepel citroensap in een keukenmachine tot een gladde saus.
3. Voeg eventueel wat water toe als de saus te dik is.
4. Schep de kappertjes erdoor en breng op smaak met zout en peper.
5. Meng het vlees en de garnalen in een kom met de rest van de olie en bestrooi met zout en peper.
6. Rijg ze om en om aan de satéprikkers.
7. Rooster de spiesen op de barbecue in 3-4 minuten goudbruin en gaar aan beide zijden.
8. Serveer de spiesen met de salsa verde, partjes citroen en het stokbrood.

TIP:

-Bij de surf & turf past een lichte rode wijn, zoals de Bardolino of Bourgogne Pinot Noir. Liever wit? Neem de Verdicchio.



Ananas van de barbecue met karamel-zeezoutdip

Nagerecht

 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g kristalsuiker
-  5 el slagroom
-  snufje grof zeezout
-  ½ ananas, geschild, met kroon
-  5 el crème fraîche

Materiaal:

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de suiker op een lage stand in een pan met dikke bodem.
2. Draai rustig met de pan om de suiker gelijkmatig te laten smelten, maar roer vooral niet.
3. Verwarm de slagroom.
4. Laat de gesmolten suiker op het vuur staan totdat deze lichtbruin kleurt.
5. Haal vervolgens de pan van het vuur, schenk er al roerend de warme slagroom bij, en voeg het zeezout toe.
6. Snijd de halve ananas met kroon in 4 parten en verwijder de kern.
7. Gril de parten ananas op de barbecue tot er mooie grillstrepen ontstaan.
8. Serveer met de karamel-zeezoutdip en een klodder crème fraîche.

TIP: Lekker met een cream sherry

