

Zomers grill 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!

Geroosterde nectarine met pecorino-basilicumkoekje

Voorgerecht



40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 gram Pecorino of Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 takje basilicum, fijngesneden en Basilicumblaadjes, om te garneren
- 1 nectarine
- ½ el boter
- ½ el honing

Materiaal: bakplaat met bakpapier, barbecue

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Meng de kaas met de fijngesneden basilicum en een snuf peper.
3. Maak van dit mengsel 2 hoopjes met genoeg tussenruimte op de bakplaat.
4. Bak in het midden van de oven en controleer na circa 5 minuten of de kaas al goudbruin wordt.
5. Bak anders nog een paar minuten verder.
6. Neem de kaaskoekjes uit de oven en laat afkoelen en krokant worden op het bakpapier.

BEREIDEN

7. Steek de barbecue aan.
8. Snijd de nectarine rondom de pit door en draai de helften van elkaar los.
9. Leg ze met het snijvlak op een schoon en ingevet barbecuerooster en rooster een paar minuten vlak boven de gloeiende kooltjes.
10. Leg ze met de geroosterde kant naar boven op borden en leg een klontje boter in de holte.
11. Bedruppel met honing en leg een kaaskoekje erbij.
12. Garneer met basilicum.

TIP 1: Vervang de nectarines in dit recept door perziken of verse vijgen.

TIP 2: Serveer bij dit gerecht een feestelijke Prosecco Frizzante.



'Bouillon' van gegrilde tomaten

Bijgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 375 gram tomaten (gehalveerd)
- 37.5 milliliter olijfolie
- 1 el rode- of witte wijnazijn
- 1 teentje knoflook, geperst
- ½ stokbrood
- 9 ijsblokjes

voor de boter

- 3 ansjovisfilets, blik
- 2 takjes platte peterselie, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, geperst
- snufje chilipepervlokken
- 75 g zachte boter



Materiaal: barbecue

ZO MAAK JE HET:

1. Maal de ingrediënten voor de ansjovisboter en houd apart.
2. Steek de barbecue aan.
3. Leg de tomaten met het snijvlak op een schoon en ingevet rooster.
4. Rooster circa 10 minuten vlak boven de gloeiende kooltjes.
5. Keer na 5 minuten om.
6. Pluk de velletjes van de tomaten en pureer het vruchtvlees met een blender of staafmixer.
7. Voeg de olie, azijn en knoflook toe en pureer de tomaten glad.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Snijd het halve stokbrood in de lengte in 2 lange plakken.
10. Bestrijk de plakken brood aan beide kanten met olijfolie en gril ze om en om goudbruin op de barbecue.
11. Wikkel de ijsblokjes in een schone theedoek en sla met een pollepel tot gruis.
12. Verdeel dit crushed ice over 2 glaasjes en giet het tomatenmengsel erop.
13. Bestrijk het gegrilde brood met de ansjovisboter en serveer erbij

TIP: Serveer bij dit gerecht een feestelijke Prosecco Frizzante.

Gegrilde medaillon van kabeljauw met salie-courgettebeignet

Hoofdgerecht

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g kabeljauwfilets, in 2 stukken
-  4 lange plakken gerookt ontbijtspek

voor de groente

-  25 g bloem
-  ½ mespunt bakpoeder
-  1 klein ei, gesplitst
-  2 el mineraalwater met koolzuur, ijskoud
-  250 m zonnebloemolie, om te frituren
-  ½ courgette, grof geraspt
-  ¼ bosje salie, grof gehakt en
-  Salie, om te garneren

voor de saus

-  2 el kwark
-  1 el mayonaise
-  ½ el kappertjes
-  ¼ citroen, sap
-  ½ teentje knoflook, geperst

Materiaal: 4 cocktailprikkers, barbecue, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Dep de vis goed droog en bestrooi rondom met peper.
2. Rol de zijkant van de vis in 2 plakjes spek en steek vast met een cocktailprikker.
3. Klop alle ingrediënten voor de saus door elkaar.
4. Breng op smaak met zout en peper en zet tot gebruik in de koelkast.

BEREIDEN

5. Steek de barbecue aan.
6. Klop voor het beignetbeslag de bloem, het bakpoeder en een snuf zout door elkaar.
7. Klop het eiwit stijf.
8. Klop de eidooier en het mineraalwater door de bloem.
9. Spatel het eiwitschuim langzaam door het beslag.
10. Verhit de olie in een hapjespan tot 180°C.
11. Meng de courgette met de salie en breng op smaak met zout en peper.
12. Schep de groente door het beslag en laat met behulp van 2 eetlepels kleine porties in de olie glijden.
13. Frituur de beignets in een paar minuten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
14. Leg intussen de vis op een ingevet rooster op de barbecue en gril rondom circa 2 minuten per kant.
15. Serveer de vismedaillons met een paar beignets en de saus.



16. Lekker met een plakje gegrilde citroen en extra salie.

TIP: Combineer dit recept met een fris en fruitige Verdicchio.

Gegrilde chocoladesandwich

Nagerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  4 sneeën suikerbrood, dun gesneden
-  2 plakjes extra pure chocolade
-  kaneelpoeder
-  ½ el zachte boter
-  5 aardbeien
-  ¼ limoen (sap)
-  3 muntblaadjes, fijngesneden
-  2 bollen slagroomijs

Materiaal: aluminiumfolie, barbecue

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Beleg 2 sneetjes suikerbrood met een dunne plak chocolade van gelijk formaat.
2. Bestrooi de chocolade met kaneel en leg hierop weer een sneetje suikerbrood.
3. Bestrijk de sandwiches aan beide kanten licht met boter en leg ze naast elkaar op een stuk aluminiumfolie.
4. Snijd de aardbeien in kwarten en meng ze met het limoensap en de munt.

BEREIDEN

5. Steek de barbecue aan.
6. Gril de sandwiches om en om op het folie op het rooster tot ze goudbruin zijn en de chocolade is gesmolten.
7. Snijd schuin door en serveer direct met een bolletje ijs en een lepel gemarineerde aardbeien.

TIP: Drink bij dit nagerecht een glas gekoelde Ruby Port.

