

Grill menu

2 personen

Barbecueën is meer dan alleen vlees grillen. Maak er met deze vier recepten een compleet zomers menu van en ontdek dat gerechten van de barbecue ook heel culinair kunnen zijn.

Barbecue-garnalencocktail

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 12 grote garnalen (ontdooit, diepvries)
- 1 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 2 tomaten
- ½ tl hete pepersaus
- ½ tl worcestershoresaus
- ½ tl geraspte mierikswortel (potje)
- ¼ tl (gerookt) paprikapoeder
- 3 el barbecuesaus
- 2 stengels bleekselderij (met loof)

Materiaal: 2 spiesen, barbecue, staafmixer, 2 cocktailglazen

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Steek de barbecue aan.

Bereiden

2. Wrijf de garnalen in met de olijfolie en knoflook.
3. Rijg de garnalen aan spiesen en rooster op de barbecue in circa 3 minuten gaar.
4. Pureer intussen de tomaten met de pepersaus, worcestersaus, mierikswortel, paprikapoeder en barbecuesaus.
5. Giet deze saus in ondiepe cocktailglazen.
6. Verdeel de garnalen met de kop naar beneden over de glazen, zodat ze net over de rand hangen.
7. Zet de (korte) stengels bleekselderij erin.

TIP: Voeg voor een mildere smaak eventueel een beetje mayonaise toe aan de saus.

Platbrood met aubergine-kaviaar

Bijgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g bloem
- 1 el bloem (om te bestuiven)
- ¼ zakje bakpoeder
- 1 tl komijnzaad
- ½ tl suiker
- ½ bol knoflook
- ½ aubergine
- ¼ el sesampasta
- ½ el citroensap
- ½ el olijfolie
- 1 el granaatappelpitjes
- 1 el munt (fijngehakt)



ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bloem met de bakpoeder, komijn, suiker en een flinke snuf zout.
2. Giet 100--125 ml water erbij en kneed tot een samenhangend deeg.
3. Laat 10 minuten rusten.
4. Pof intussen de knoflook en aubergine circa 15 minuten op de barbecue.
5. Verdeel het deeg in 2 of 4 balletjes.
6. Rol uit tot cirkels op een met bloem bestoven werkvlak.
7. Leg het deeg op de barbecue en gril aan beide kanten in 1-2 minuten goudbruin en gaar.
8. Houd apart.
9. Pel de aubergine.
10. Plet 2 gepelde gepofte teentjes knoflook, hak de aubergine fijn en meng alles met de sesampasta, het citroensap en de olijfolie.
11. Beleg de platbroden met de aubergine-kaviaar.
12. Garneer met de granaatappelpitjes en munt.

Gegrilde kabeljauw met stiltonboter

Hoofdgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 grote kruimige aardappels
-  3 el olijfolie
-  20 g blue stilton of blauwe kaas (verbrokkeld)
-  25 g zachte boter
-  ½ el bieslook
-  2 kabeljauwfilets
-  ½ el (Dijon)mosterd
-  1 el witte wijnazijn
-  1 kleine sjalot (gesnipperd)
-  ½ kropsla (schoongemaakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels beetgaar in water met zout.
2. Bestrijk met 1 eetlepel olijfolie en wikkel in aluminiumfolie.
3. Pof de aardappels circa 20 minuten op de barbecue.
4. Meng intussen de kaas met de boter en bieslook.
5. Houd apart.
6. Wrijf de vis in met grof gemalen peper.
7. Giet 1 eetlepel olijfolie over de vis en gril op de barbecue in circa 5 minuten gaar.
8. Dit gaat het makkelijkst met een speciale visklem.
9. Meng intussen de mosterd, azijn en sjalot.
10. Giet al roerend de rest van de olie erbij.
11. Giet al roerend 1 eetlepel water erbij en meng de dressing met de sla.
12. Leg de vis op een bord en schep een flinke eetlepel stiltonboter erop.
13. Serveer met de groene salade en een gepofte aardappel.

TIP: Meng de boter ook eens met groene kruiden, knoflook of specerijen. Of gebruik eventueel gorgonzola voor een iets mildere kaassmaak.



Sabayon met gegrilde aardbeien

Nagerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g aardbeien (schoongemaakt)
-  ½ el olijfolie
-  2 eidooiers
-  1½ el suiker
-  3 el mousserende witte wijn
-  ¼ tl vanille-essence (bakproducten)
-  2 amandelkoekjes of kandijkoekjes
-  2 muntblaadjes

Materiaal: 2 spiesen, 2 coupes

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrijk de aardbeien met de olijfolie, rijg ze aan spiesen en grill aan alle kanten een paar seconden op de barbecue.
2. Houd apart.
3. Klop de eidooiers los met de suiker, wijn en vanille.
4. Klop vervolgens au bain-marie op een lage tot middelhoge stand tot de sabayon luchtig en dik is.
5. Blijf kloppen tot de sabayon in 10-15 minuten circa vier keer in omvang verdubbeld is en er geen dunne vloeistof meer in de kom zit.
6. Let goed op dat de eidooiers niet te heet worden en gaan schiften.
7. Verdeel de aardbeien over 2 glazen of schaaltes en giet de sabayon erover.
8. Verkruimel de koekjes erboven, garneer met munt en serveer direct.

