

INHOUD

INLEIDING

7

BBQ-TIPS

8

VEILIG BARBECUEËN

14

DE IDEALE BARBECUE

15

VLEES, VIS EN GROENTEN

19

SAUZEN, MARINADES EN RUBS

73

BIJGERECHTEN

93

ZOETIGHEID

117



OP CEDERHOUT GEROOKTE ZALM

Voor dit recept heb je naast een barbecue met deksel een grote, cederhouten grillplank (of twee kleintjes) nodig. Een plantenspuit met water is ook handig.

BEREIDINGSWIJZE

Leg de cederhouten plank(en) voordat je begint 1-2 uur in water in de week.

Klop de olie met het zout, de peperkorrels, de citroenrasp, het citroensap en de peterselie in een plat kommetje door elkaar. Leg de zalmfilets in het mengsel, zorg dat ze er aan alle kanten mee bedekt zijn en laat ze 30 minuten op kamertemperatuur marineren.

Steek de BBQ aan en zorg voor een mooi vuur.

Leg de natte plank op halfhoog vuur en wacht tot hij begint te roken en te knisperen. Als de plank vlamvat moet je er een beetje water op sproeien.

Leg de zalmfilets op de plank, sluit het deksel van de barbecue en rook de vis 15-20 minuten. Hij is klaar wanneer je het vlees met een vork in losse vlokken kunt trekken.

Neem de plank van de barbecue, schep de vis voorzichtig op de borden en serveer meteen.

VOOR:

2 personen

INGREDIËNTEN

2 el olijfolie

snufje zout

1 tl peperkorrels

geraspte schil
van 1 citroen

2 tl citroensap

klein bosje peterselie,
fijng gehakt

2 zalmfilets



HALLOUMIBURGER MET YOGHURT-MUNTSAUS

Deze halloumiburger is sappig, zoutig en fris, met een heerlijk verkoelende lik yoghurt-muntsaus.

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de tomaat en ui in dunne plakjes en ringen, was en droog de slablaadjes en snijd de broodjes open. Zet alles opzij.

Meng de yoghurt en de muntsaus met een snufje zout in een kom en maak de saus zo nodig verder op smaak met wat extra muntsaus en/of zout.

Snijd een blok halloumi in 1 cm dikke plakken en kwast ze licht in met olijfolie.

Steek de BBQ aan en zorg voor een mooi vuur.

Leg de plakjes halloumi op het heetste deel van de barbecue en rooster ze 30 seconden aan elke kant. Blijf ze omkeren tot er aan beide kanten mooie schroeistreepjes op zitten.

Beleg de broodjes met de sla, halloumi, tomaat en ui en schep er een lik saus op. Garneer de burgers desgewenst met gehakte muntblaadjes.

V

VOOR:

2 burgers

INGREDIËNTEN

Voor de burgers:

1 grote tomaat
1 grote rode ui
handje botersla of
andere slablaadjes
naar keuze
2 burgerbroodjes
225 g halloumi aan
een stuk, of 4 dikke
schijven
2 el olijfolie
muntblaadjes, gehakt,
ter garnering
(desgewenst)

Voor de yoghurt-muntsaus:

6 el yoghurt (of een
zuivelvrij alternatief)
2-3 tl muntsaus
snufje zout