



HOE STEEK JE EEN BARBECUE AAN?

Dit is de standaard manier van aansteken: Strooi een laagje kooltjes of briketten op het bodemrooster. De hoeveelheid hangt af van hoeveel eten je wilt grillen en hoe lang je van plan bent te gaan barbecueën. Zorg dat de ventilatiegaten, als je ze hebt, volledig open staan zodat je barbecue goed kan trekken.

Vervolgens druk je een paar aanmaakblokjes zo diep mogelijk in het midden tussen de kooltjes of briketten. Het is belangrijk dat ze diep liggen want warmte stijgt en als je de aanmaakblokjes te hoog legt, dan worden de kooltjes of briketten eronder nooit heet genoeg om te ontbranden. In het algemeen zijn 2 of 3 blokjes voldoende.

Steek nu de aanmaakblokjes aan en wacht tot ze lekker branden. Nu kan je met een oude vleestang de kooltjes zoveel mogelijk op en rond de vlam van de aanmaakblokjes positioneren zonder de vlam te smoren. Dit is een leuke bezigheid en een echte kunst om een complete toren van kolen of briketten te maken. Laat nu de barbecue met rust. Dit is een goed moment om een biertje te pakken en een tuinstoel te zoeken!

Na zo'n 15 tot 20 minuten, (10 als je geen geduld hebt en 30 als je nog een extra biertje hebt opengetrokken) ga je terug naar de barbecue en zie je dat de kooltjes of briketten rondom de aanmaakwokkels een witte laag as hebben en in het midden roodgloeiend zijn. Daaromheen beginnen de kooltjes ook te branden.

DE KOOLTJES BRANDEN! EN NU?

Als de kooltjes of briketten op temperatuur zijn, ga je ze niet door de hele barbecue verdelen. Je wil 2 zones met verschillende temperaturen creëren. Zo kan je het vlees op verschillende temperaturen garen. Boven de hete kolen zal het vlees snel dichtschroeien en daarnaast kan het vlees langzaam naar de gewenste kerntemperatuur opwarmen. Zo kan je op je gemak barbecueën, zonder dat je zenuwachtig aan het keren en draaien bent omdat het vlees dreigt te verbranden.

IT'S BBQ TIME!

Draai om voor de bereidingswijze





DE BEREIDINGSWIJZE

IBERICO COTELETTE

gekarameliseerde ui • Provençaalse jus de veau

*Pak de Coteletten uit en dep deze goed droog.
Strooi er op beide kanten peper en zout op.
Grill de koteletten aan beide zijden goud-bruin.*

SPIES VAN HERT

marinade van American steak kruiden

*Pak de herten spies uit, laat de overtollige olie
weg druipen. Grill de herten spies rondom mooi
goud bruin.*

RIBEYE

chimmichurri

*Pak de Rib eye uit en dep deze goed droog.
Strooi er op beide kanten peper en zout op.
Grill de rib eye aan beide zijde mooi goud bruin.*

SPAANSE GAMBA

gemarineerd in knoflookolie

*Pak de Spaanse gamba spies uit, laat de over-
tollige olie weg druipen. Grill de Gamba spies
aan beide zijden tot het vlees wit uitslaat.*

CEASAR SALAD

little gem • Caesardressing • crouton • ansjovis •
gekookt ei • parmezaan

AARDAPPEL SALADE

kriel in schil • spinazie • vadouvan • creme fraiche

BROOD & DIPS

zwarte aioli • spicy kruidenboter • BBQ saus • tomaat
& sambuca salsa • spicy mayo

KABELJAUW MEDALLIONS

beurre blanc • Crumble van bacon, ui, pistachenoten

*Deze zitten in een aluminium bakje samen
met de Beurre Blanc. Leg deze afgedekt op
de BBQ niet direct boven de hete kolen. De
kabeljauw moet ongeveer 8 min. garen.
Verstandig is om na 4 min. het bakje even om
te draaien zodat de stralingswarmte aan beide
kanten komt. De kabeljauw is gaar als deze
sappig wit is en als de lamellen uit elkaar vallen
wanneer je erop drukt. Maak het gerechtje af
met de bijgeleverde crumble van bacon, ui en
pistachenoten.*