



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE BARBECUE

Zorg er voor dat u barbecue verwarmd is tot ongeveer 180 graden.
Haal de deksels van de salades en zet ze op tafel.
Bak het stokbrood af in een voorverwarmde oven van 200 graden gedurende 9 minuten.

Bereiding Hamburger

Grill een mooie bruine korst op de hamburger. Laat de hamburger 4 minuten aan iedere kant even garen. Draai de burger niet te veel, zo voorkom je het vastbakken van de burger.

Doe eerst de oude kaas op de burger daarna de rode uien en als laatste de chili mayonaise.

Bereiding drumsticks

Gaar de drumsticks gedurende 10 minuten aan de zijkant of op een andere niet al te hete plek op de barbecue. Ze zijn al gaar en moeten alleen maar warm gemaakt worden. Serveer met de barbecuesaus.

Bereiding varkenshaas medaillonspies

Grill een mooi korstje op de varkenshaasspies op een hete plek op de barbecue gedurende 4 minuten aan iedere kant. Controleer de gaarheid door met de vinger op het vlees te drukken. Als u stevige weerstand voelt is het gaar. Serveer met de gele currysous.

Bereiding carpaccio spies

Grill de carpacciospies op de warme barbecue aan iedere kant 3 minuten. Doe op het laatste moment de geraspte kaas op de spies en laat nog heel even de kaas smelten op de barbecue. Daarna alleen nog serveren en de pijnboompitten over de spies strooien. Tip! Deze is het lekkerst als hij wel warm is maar nog een beetje rauw.

Bereiding vegetarische groenten brochette

Gril de spies gedurende 4 minuten aan iedere kant aan de zijkant of een andere niet al te hete plek op de barbecue. Serveer op een bord en giet de honing tijmsaus over de spies.

Instructies uitbreidingen

Iberico lapje

Gril het Iberico lapje aan iedere kant 2 minuten en giet daarna de honing tijm marinade over de gegrilde lapjes.

Gemarineerde kippendijen spies

Gril de kippendijen spies aan iedere kant 3 minuten op een matig warme barbecue serveer de spies met de pinda mayonaise.

Onze beroemde spare ribs

Maak de spare ribs warm op een niet al te hete plek op de barbecue gedurende 3 minuten aan iedere kant besmeer of giet daarna de marinade over de ribjes en laat nog 2 minuten verder garen .

Gemarineerde speklapjes spies

Gril de spies aan iedere kant 2 minuten op een matig warme plek op de barbecue niet in het open vuur dan verbranden ze , serveer met een saus naar keuze.

Zalmfilet in de aluminium folie met lente ui

Gaar de zalm gedurende 5 minuten aan iedere kant op een niet al te hete plek op de barbecue maak de folie open en serveer op een bord

Black tiger garnalen in de kruidenboter

Zet het aluminium bakje op de barbecue en draai de garnalen om als ze rose zijn aan de onderkant daarna als ze helemaal rose zijn en stevig aanvoelen zijn ze serveer klaar.

Portobello champignon gevuld met groenten en kruidenboter

Zet het aluminium bakje op de barbecue en draai de paddenstoel na ongeveer 4 minuten om en gaar hem nog eens 4 minuten aan deze kant. Daarna is hij klaar om geserveerd te worden.

Bruin battardbrood

Zet de oven op 220°C. Bak het brood +/- 8 minuten af.
Laat het brood even afkoelen. Snijd het brood in stukken, serveer daarna met de kruidenboter.

Wit landbrood met tijm en kruidenboter

Zet de oven op 220°C.
Snijd het brood schuin in aan de bovenkant met een scherp mes (*zorg ervoor dat u niet helemaal tot de bodem snijdt*), vul de inkeping met takjes tijm en overgiet het brood met de olijfolie. Bak het brood +/- 8 minuten af.
Serveer daarna met de kruidenboter.