

Zomer BBQ FOODBOX



Ingrediënten

- Stokbrood
- Olijven tapenade (100ml)
- Little gem (2 stuks, halveren tot 4 stukken)
 - Ceasardressing (125ml)
 - Parmezaan vlokken (100g)
- Roseval aardappelsalade met knoflook, groene kruiden, rode ui, kappertjes en augurk (400g)
- Rode oerbietsalade (400g)
 - Dressing van griekse yoghurt, citroen en karwijzaad voor de rode oerbietsalade (125ml)
- Maiskolf (2 stuks, halveren tot 4 stukken)
 - Rode pepermayonaise (100ml)
 - Witte kaas (80g)
 - Limoen (1 stuk)
- Brownie (4 stuks)
 - Ananas (1 kwart)
 - Marinade van rode peper en steranijs (100ml)
- Fles bijpassende wijn

Box met vlees

- Boudin blanc: het andere BBQ worstjes van kalfsvlees (4 stuks)
 - Sauce verte (100ml)
- Secreto: best bewaarde geheim, een heerlijk gekruid stukje varkensvlees uit de rug (250g)
 - Olijfolie/balsamico azijn vinaigrette (100ml)
- Kippendij op spies verrassend gemarineerd in gin-tonic (4x 65g)

Vegetarische box

- Vega-spies met courgette, paprika, rode ui en aubergine (4 stuks)
 - Sauce verte (100ml)
- Portobello gevuld met blauwe kaas en kruiden (4 stuks)
- Druiven voor op spies (200g)
 - Buratta (100g)
 - Venkelmarinade (50 ml)

#SUPPORTYOURLOCALSNL



Zomer BBQ FOODBOX

Boudin blanc [box met vlees]

Smeer de worsten dun in met olie zodat ze niet aan het rooster vastplakken. Leg de worsten, wanneer de BBQ op temperatuur is, op het middelste, heetste deel van de BBQ. Keer ze regelmatig met een BBQ-tang (niet met een vork anders gaan er vleessappen verloren). Grill de worsten ongeveer 10 minuten. Met gebruik van de deksel gaat het een paar minuten sneller. Heerlijk met de sauce verte. Een sausje op basis van mayonaise met salie, dragon en peterselie.

Secreto [box met vlees]

Leg het vlees, wanneer de BBQ op temperatuur is, op het rooster en sluit de BBQ met de deksel. Gril het vlees ongeveer 4 minuten per kant (kerntemperatuur 62 graden). Het vlees is dan medium gegaard. Zijn er zwangere vrouwen bij? Grill het vlees dan 5 à 6 minuten per kant (kerntemperatuur 70 graden). Haal het vlees van de BBQ en laat het 5 minuten rusten, zodat de sappen zich weer kunnen herverdelen over het vlees. Snijd de secreto daarna in dunne plakken en serveer deze met de olijfolie/balsamico azijn vinaigrette.

Kippendij op spies [box met vlees]

Leg de spiesen 4 minuten aan de zijkant van de BBQ zodat ze even op temperatuur kunnen komen. Daarna leg je de spiesen in het midden om ze af te grillen in circa 5 minuten. Laat de spiesen een paar minuten liggen voor je ze aansnijdt. Lekker met de little gem.

Vega-spies [vega-box]

Smeer de groenten-spiesen dun in met olie. Het grillen op de BBQ duurt ongeveer 8 minuten. Zorg dat je de spiesen regelmatig omdraait, want anders krijg je verbrande stukjes. Heerlijk met de sauce verte. Een sausje op basis van mayonaise met salie, dragon en peterselie.

Portobello [vega-box]

Leg de portobello's op de bolle kant op een ingevet rooster boven heet vuur en gril ze 2 minuten. Schuif ze naar een minder heet deel van de BBQ en dek ze losjes af met een stuk aluminiumfolie of het deksel. Gril ze nog 5-10 minuten, tot de kaas is gesmolten.

Druiven op spies met buratta [vega-box]

Marineer de druiven in de venkelmarinade. Zet dit even op zij. Rijg de druiven aan 4 spiesen. Gooi de marinade niet weg. Grill 2 tot 3 minuten per kant op de BBQ. Leg de buratta op een bord. Leg de 4 spiesen ernaast en schep nog wat marinade over de buratta.

Little gem

Was de little gem en snijd ze doormidden. Bestrijk de snijhelften met een beetje olie en breng de sla op smaak met een beetje peper en zout. Grill de little gem aan de snijkant in ongeveer 2 minuten goudbruin. Leg de gegrilde little gem op een bord. Schenk ceasardressing eroverheen en maak het af met een paar vlokken Parmezaan. Heerlijk met de kippendij op spies uit de box met vlees.

#SUPPORTYOURLOCALSNL



Zomer BBQ FOODBOX

Maiskolf

Snijd de voorgegaarde maiskolven doormidden en prik eventueel een stevige prikker in het uiteinde van de maiskolf. Smeer de kolven in met een beetje olijfolie. Rooster ze in ongeveer 10 minuten rondom gaar op de BBQ. Verdeel de rode pepermayonaise over de kolven, sprenkel er wat limoensap op, rasp er limoenschil over en verkruimel tenslotte wat de witte kaas over de maiskolven heen.

Rode oerbietsalade

Meng de voorgegaarde bieten met de dressing van Griekse yoghurt, citroen en karwijzaad.

Lekker met...

Bovenstaande gerechten zijn heerlijk samen met het stokbrood en de olijven tapenade, de kant-en-klare home-made roseval aardappelsalade en de bijpassende fles wijn.

Nagerecht: brownie met gegrilde ananas

Verwijder de schil van de ananas en snij in 4 stukken. Leg de ananas in de marinade van rode peper met steranijs. Zet opzij. Prik er eventueel voor het grillen een satéprikker in. Leg de ananas op de BBQ en rooster ze in ongeveer 8 minuten rondom bruin. Serveer de gegrilde ananas met eventueel wat overgebleven marinade bij de brownie.

Smakelijk eten!

#SUPPORTYOURLOCALSNL