



# INHOUD

---

INLEIDING 4

VLEES 12

BURGERS 46

VIS 55

VEGETARISCH 64

SALADES EN BIJGERECHTEN 81

MARINADES, RUBS EN DIPSAUZEN 102

REGISTER 112

# SINAASAPPELKIP MET CHILI-COLADIPSAUS

---

## VOOR 4 PERSONEN

4 kipfilets (à 180 g)

## VOOR DE MARINADE

3 el olijfolie

4 fijngehakte knoflooktenen

1 fijngesnipperde ui

1 el Pimentón de la Vera (scherp Spaans paprikapoeder)

1 el gemalen koriander

1 tl zout

1 tl peper

geraspte schil en sap van

½ onbespoten sinaasappel

## VOOR DE CHILI-COLADIPSAUS

2 sjalotten

1 el donkere sesamololie

330 ml cola

2 el ketjap

1 el rodewijnazijn

100 ml ketchup

½ tl chilipasta

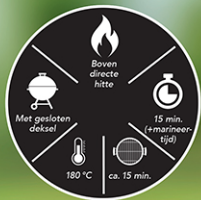
zout, peper

Verhit voor de marinade de olijfolie in een pan en fruit hierin het knoflook en de uisnippers glazig. Voeg de specerijen, het sinaasappelrasp en het -sap toe en laat de marinade iets inkoken. Spoel de kipfilets af en dep ze droog. Bestrijk ze vervolgens met de warme marinade, giet de rest eroverheen en marineer de kipfilets afgedekt 30 minuten.

Maak ondertussen de dipsaus. Schil en snipper de sjalotten. Verhit de sesamololie in een pan en bak hierin de sjalotten glazig. Voeg de overige ingrediënten toe, meng alles gelijkmatig en breng de dipsaus kort aan de kook. Maak de gasbarbecue klaar voor direct grillen boven matige hitte (180–200 °C).

Neem de kipfilets uit de marinade en laat ze iets uitlekken. Grill ze met gesloten deksel in 15 minuten licht knapperig; draai ze af en toe om. Serveer de kipfilets in hun geheel of in plakjes gesneden met de dipsaus. Lekker met een rijst-timbale (zie tip).

*TIP: Kook voor een rijst-timbale van de barbecue 2 kopjes rijst in gezouten water. Meng er naar wens groente of amandelen en rozijnen door en doe alles in een kleine, met boter ingevette grillschaal. Druk met de steel van een pollepel kuiltjes in de bovenkant en vul ze elk met een stukje boter. Grill de timbale 4–5 minuten boven directe matige hitte zodat de rijst aan de onderkant lekker krokant wordt. Stort de timbale uit de grillschaal en serveer.*



# DOUBLE-DOUBLE-CHEESEBURGERS

---

## VOOR 4 PERSONEN

4 hamburgerbroodjes  
met sesamzaad

## VOOR DE BURGERS

1 broodje van de vorige dag  
ca. 120 ml lauwwarme melk  
600 g rundergehakt  
3 el in kleine blokjes gesneden  
rode paprika  
1 fijngesnipperde ui  
1 ei  
1–2 el worcestersaus  
½ tl chilipoeder  
1 tl gedroogde tijm  
1 tl gedroogde rozemarijn  
zout, peper

## VOOR DE VULLING

4 grote groene slabladeren  
2 zoetzure augurken  
1 rode ui  
ketchup  
mayonaise  
4 plakjes jonge Goudse kaas  
4 plakjes belegen Goudse kaas

Snijd voor de burgers het broodje in blokjes, week ze 10 minuten in de melk en knijp ze daarna goed uit. Doe alle burgeringrediënten behalve de specerijen in een schaal en meng ze goed. Voeg zout en peper naar smaak toe. Maak de gasbarbecue klaar voor direct grillen boven hoge hitte (240 °C).

Bevochtig de handen en vorm van het gehaktdeeg 4 burgers. Gril ze aan weerskanten met gesloten deksel 4–5 minuten boven directe hitte. Snijd de hamburgerbroodjes doormidden, leg de helften met de snijvlakken naar onderen op de barbecue en rooster ze kort.

Spoel voor de vulling de slabladeren af en schud ze droog. Snijd de augurken in dunne plakjes. Schil de rode ui en snijd hem in dunne ringen.

Doe op de onderste broodjeshelften naar wens een flinke toef ketchup en mayonaise. Leg op elk 1 slablad, 1 plakje kaas en 1 burger en daarbovenop een tweede plakje kaas; de kaas moet smelten op de warme burgers. Verdeel tot slot de plakjes augurk en uienringen erover en dek af met de bovenste broodjeshelften. Serveer de cheeseburgers met ketchup en mayonaise.



# CAMEMBERT VAN DE PLANK MET DADELCHUTNEY

## VOOR 4 PERSONEN

300 g gedroogde dadels  
200 g appels  
1 stuk gemberwortel (2 cm)  
1 ui  
5 knoflooktenen  
300 ml appelazijn  
150 ml sinaasappelsap  
200 g bruine suiker  
zout  
1 kaneelstokje  
100 g walnoten  
1 grote camembert  
(500–800 g)

## BENODIGDHEDEN

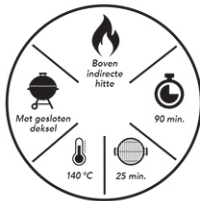
cederhouten rookplank  
smokerbox  
1 handvol rookhoutchips  
(kers of peer)

Week de cederhouten rookplank en rookhoutchips in water volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

Snijd de dadels in kleine blokjes. Schil de appel en gemberwortel en snijd ze in kleine blokjes. Schil en snipper de ui fijn. Pel de knoflooktenen en hak ze fijn. Doe alles in een kookpan, voeg de appelazijn, het sinaasappelsap, de bruine suiker, het zout en kaneelstokje toe en breng alles aan de kook op matig vuur. Draai het vuur naar laag en laat het geheel ca. 1 uur zachtjes koken; roer tussendoor af en toe om. Voeg indien nodig nog een beetje sap toe. Verwijder het kaneelstokje en voeg de walnoten toe aan de chutney.

Maak de gasbarbecue klaar voor indirecte matige hitte (140–160 °C). Leg de camembert op de rookplank en leg deze op het rooster boven indirecte hitte.

Laat de rookhoutchips uitlekken, doe ze in de smokerbox en plaats deze op het rooster boven een ingeschakelde brander. Sluit het deksel en rook de camembert 20–25 minuten.







## SCHERPE GUACAMOLE

Maak de gasbarbecue klaar voor directe matige tot hoge hitte (200–220 °C). Snijd de ½ knoflookbol horizontaal doormidden. Leg de helften met het snijvlak naar onderen op een bakplaat of in een grillpan en grill ze met gesloten deksel ca. 4 minuten. Het geeft niet als ze heel donker worden! Schil en rasp de sjalotten. Spoel de chilipeper af, verwijder het steelaanzetje en snijd de peper in heel kleine blokjes. Spoel de koriandertakjes af, schud ze droog, pluk de blaadjes en hak ze fijn.

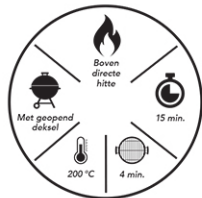
Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pitten, lepel het vruchtvlees uit de schil en doe het in een schaal. Voeg limoensap naar wens toe en pureer het vruchtvlees fijn. Pers het gegrilde knoflook uit boven de schaal, voeg ook de sjalotten, chilipeper, koriander en het limoenrasp toe en meng alles goed. Voeg tot slot de honing en zout en peper naar smaak toe.

### VOOR CA. 400 G

- ½ knoflookbol
- 2 sjalotten
- 1 jalapeño-chilipeper
- ½ bosje koriander
- 2 grote, rijpe avocado's geraspte schil en sap van
- 1 onbespoten limoen
- 1 mespuntje cayennepeper
- 1 tl honing
- zout, peper

### BENODIGDHEDEN

bakplaat



## REMOULADE

Kook het ei hard. Laat het schrikken onder koud water, pel het en hak het fijn.

Snijd de augurken in kleine blokjes. Hak de kappertjes fijn. Doe de mayonaise, mosterd, augurken, kappertjes, peterselie, kervel en het ei in een schaal en meng alles goed.

### VOOR 1 POTJE CA. 200 ML

- 1 ei (maat M)
- 2 augurken
- 2 el kappertjes
- 175 g mayonaise
- 1 tl mosterd
- 2 el verse fijngehakte peterselie
- ½ el verse fijngehakte kervel

#### Bereidingstijd:

10 minuten (+ gaartijd)