

Kokclub 16/06/2022

Gerechtjes

Kooltabbi :

2 Koolrabi's,, 100 Gram Feta of feta dressing , olijfolie

Bereiding BBQ

Snij eventueel blad en stengels van de koolrabi, en snij aan de onderkant de koolrabi recht. Was de groente en dep deze met wat keukenpapier droog.

Leg de koolrabi op het rooster van de barbecue en grill de groente in ongeveer **een uur**. Wel regelmatig even omdraaien.

Na het grillen op het werkblad leggen, of op een bord of iets dergelijks. Even laten afkoelen en vervolgens de schil er afpellen

Snij de koolrabi in stukken en leg de stukken op de borden of combineer met gerechtjes vd BBQ waarbij feta is in verwerkt.....pur mag ook natuurlijk met feta

Knolselder BBQ

Nodig : knolselder,olijfolie, peper en zeezout

Bereiding

Neem de knolselderij en snijd de wortels en de schil dun weg. Snijd de knolselderij vervolgens in plakken van ruim een centimeter dik.

Bestrijk de plakken knolselderij aan beide kanten met olijfolie en breng ze op smaak met peper en zeezout.

Leg de plakken knolselderij op het indirecte gedeelte van de BBQ en sluit deze met de deksel. Gaar de knolselderij nu ongeveer 30 minuten.

Verplaats na 30 minuten de plakken knolselderij naar het directe gedeelte van de BBQ en grill de plakken nu aan beide kanten een paar minuten, tot er een mooi grilstreepje ontstaat. Haal de plakken vervolgens van de BBQ en serveer de in stukken gensneden plakken met bvb gamba en/of lamsspiejes met tzaziki ook andere vlees en vis gerechten komen in aanmerking

Venkel BBQ

Nodig 2 venkel, zeezout ,gehakte rozemarijn,peper en olijfolie

Bereiding :

Je snijdt eerst het kontje eraf en vervolgens haal je zoveel als kan de lelijke buitenste bladeren eraf.

De overgebleven bol snij je doormidden en dan zie je een harde witte kern. Deze is niet bij alle venkel even groot. Deze kern snij je uit de venkelbol door het schuin in te snijden.

Neem de helften venkel en leg ze op een vierkant stuk aluminiumfolie.

Besprenkel ze met wat olijfolie, de rozemarijn en zout.

Vouw de folie dicht en leg het pakketje op de barbecue tegen de rand van de barbecue aan de minst warme kant.

Laat ze ongeveer 30 minuten liggen tot je er makkelijk een satehprikker doorheen kan steken. Pak de venkelhelften uit en grill ze nog even om en om boven de hitte.

Tapa's

Gegrilde gem's met blauwe kaas en noten

Grill de amandelschilfers lichtjes op een droge pan of op de BBQ ,bestrooi met wat zout
Verbrokkel de blauwe kaas

Snijdt de little gems in 4 maar zorg dat ze aan elkaar blijven , strij ze in met olijfolie en leg ze op de BBQ gedurende 2 à 3 minuten ,deponeer direct in op een servr-er bordje ,kruidt met olifolie en peper en bestrooi met de amandels en de blauwe kaas , sefree !

Artisjok met limoenboter

We gebruiken artisjok uit bokaal ,maw we speolen de artisjok met citroenwater , drogen ze fa en steken ene stokje door de artisjok

We grillen de artisjok gedurende 1 a 2 minuten op de BBQ , servren in ee apero potje en bedekken met limoenboter zodat de boter smelt ,ecveb afwerken met met lioenrasp.

Mossels

Hier hebben we brede al roosters nodig ,ik hoop dat ik ze nog vind!

Nu garen we de mossels Bouchot , 2 kg op de open BBQ schaal tot de mossel open gaan ,we kruidne met selde,ui, olijfolie, venkel overscjot, peterdlie gensedne , dragon en mss wat tomaat conacasse ,reken op 4 a 5 minuten , we schppen de mossels rechytstreeks in potjes uit de kast in de keuek ,ghoed wat perper op en smikkelen

Papillotte van roodbaars filet,mascarpone en tomaat

Gamba's

Nodig 20 gamba(s) , citroen en limoen, olijfolie, look ,chilivlokken pikant peterselie en drgoon

We knippen de gamba's open langs de rugzijden , we marineren deze in de mengeling van olijfolie ,limoenrasp en sap ,look ,chilivlokken en zeezoot gedurende 1 a 6 uur ?

We drogen de gamba's lichtjes af in plaatsen in een gesloten rooster en leggen ze op de BBQ en bakken ze langs beide zijden gedurende een 3 a 4 lminuten ,servren doen we op een bordje , bestrooien met wat peterselie en drago,n gemeng en een schpje **duivels mayonnaise bijweeral prijs**

Zalm gelakt

500 gram zalm in grote stukken op het vel bij voorkeur

Marinade : citroen, zoete sojasaus, hoisin saus indien voorradig anders extra steranijs vers gemalen of 5 kruiden poeder, chilivlokken ,sesamolie ,look en gember , alles mengen

Maak de marinade in een diepe kom. ,wrijf de stukken zalm in met de marinade aan de bovenkant ,vrijwaar de velkant ,enbkel keren en bewaar?

We leggen de zalm op de velkant op de BBQ en garen deze in +/- 4 a 5 minuten, halve deze raf en wrijven nog eens goed in met de marinade siroop en brnden dan de bovenkant af met de Bunzenbrander

We verdelen de zalm in 20 gelijke stukken en servreken op een apero schaaltes met een stukje geroosterde venken en een sneetje citroen .

Maatjes op de BBQ

We verdelen de maatjes in twee ,twee zijden , we bestrijken ichtjes met wat olie en klemmen ze in de BBQ rooster en grillen ze gedurende minutt op de hete BBQ Serveren met uitkorkantjes (chips) en rode uit gematineerd in zoet/zuur

Gevulde champignons met petit gris slakken en kruidenboter –Nicolae en Marina
1 blik slakjes, kruidenboter ,reeds gemaakt , 24 champignons ,sneetjes spek

Bereiding :

We hallen de champignons uit en versnijden de steeltjes en stoven deze aan in wat boter ,room en citroensap en de sneetjes spek ,maw een duxelle
Stoof dit mengsel tot bijna droog en deponer onderan in de uit gehaald champignons,vul de rrst aan met de kryuidne boter en duw er een peti gris slak in en bestrooi met apnlo, duw er een prikker doorheen en gaar op de BBQ tot de champignons gaar zijn, brand de pano af met de brander .

Hamburgertje met kwartel spiegelei – Lieve en Nicole (poffertjes pan)

We gebruiken ½ lamsgehakt en ½ varkens gehakt , we mengen er 2 eieren onder,indien mogelijk wat panade (wit brood met melk,maar ikheb geen oud wit brood laten weken gedurende 20 minuten en dn uitduwen en onder mengen ,anders paneermeel) kruiden komijn, lookpoeder,chilivlokkenzachty, venkelzaadjes,pezo) goed mengen en afwerken in hambrgers van +/- 20 gram ,mooi vormen en laten ruisten in de koelkast

We bakken de hambers op de BBQ

Spiegelei vankwartel in de poffertjes pan

Gekarameliseerde uitjes

De halburgers broodjes worden eventjes op de BBQ geledf zodat ze mooi krojant zijn.7We werken af met uitjes onderaan hambruger, spiegelei , het bovenste deel plakken we er tegen met wat tzaziki

Tzaziki 500 gram volle griekse ypgjurt, laten uitlekken, 400 gram kommer raspen en laten uitlekken , alles mengen met wat extra versnipperde look, olijfolie, versnedne froen munt en koriander

We versieren de hamburger met koriander of bladpeterselie

Knackworst met spek

Draai de fijne sneetjes spek rond de knacki en verdeel in twee, klem in het rooster en leg op de BBQ , sevreer met wat aardappel/moster salade en mss ruccola

Spiesje van lams vlees, souvlaki met tzaziki Ludo, Yves, Annemie, Lieve

Lamsvlees, citroen, gedroogde oregano, olijfolie

Starten doe je met de souvlaki zodat dat deze enkele uren kunnen marinieren in de koelkast: snij het overtollige vet van het lamsvlees in repen van ongeveer 2cm en vervolgens in stroken van 2 cm zodat je er vierkante blokjes mee kan snijden van ongeveer 2x2cm. Rijg de blokjes vlees aan de satéstokjes, ongeveer 2 blokjes zijn nodig per stokje.

Schik de saté's in een ovenschaal en kruid elke laag af met peper, zout en oregano. Druip er wat olijfolie over en pers de 2 citroenen uit over het geheel. Laat dit enkele uren marinieren in de koelkast.

We werken af met groenten vd BBQ en wat saus naar keuze, tzaaziki, tomaten saus met kappertjes of nog iets anders.

Eendenborst met mango dressing

Snij ten eerste de eendenborst op de vetkant voorzichtig, kruislings in. Bestrooi daarna lichtjes met peper en zout. Plaats vervolgens de eend direct op de bbq met de vetzijde naar beneden gedurende 15 seconden. Voeg ook een klein beetje rookhout toe. Eikenhout is bovendien erg lekker bij eend.

Leg daarna de filet met de vetzijde naar boven verder weg van direct vuur / indirect mag ook. Laat de filet 5 minuten liggen of tot de kern 57°C heeft bereikt.

Indien wenselijk kan het vet bovendien nu nog even krokant gebakken worden boven de kolen. Laat 10 minuten rusten onder Al-folie en snij in dunne plakjes.; let wel het vlees moet mooi rood /rosé zijn, we dressereren de plakjes met de mango dressing.

Mango dressing

Nodig : 1 mango, 1 sjalot, ½ teentje look, 3 eetlepels suiker, 2 eetlepels rijstazijn (of bleke wijnazijn), 1 dl witte wijn, 1 scheutje arachideolie, pezo

Bereiding Snipper de sjalot grof en snij de look in stukjes.

Verhit een beetje olie in een pan en stoof de sjalot en de look op een matig vuur.

Schil de mango en snij zo veel

mogelijk vrucht vlees van rond de grote pit. Snij de stukjes fruit in grove stukken en laat ze meestoven met de sjalot en de look.

Giet een scheut witte wijn in de pan en doe er ook wat suiker en een scheutje rijstazijn (of wijnazijn) bij.

Laat alles sudderen op een zacht vuur tot er een soort confituur ontstaat (15 à 20 minuten).

Stort het gare fruitmengsel in de blender en mix het tot een gladde dipsaus.

Giet de warme saus in een serveerschaaltje en laat hem goed afkoelen. Gerbuik bij de eend.

Extra : we werken de eend ook af met stukjes gegrilde watermeloen en wat munt

Zacht gegaard buikspek op zijn zeels recept niet gerkegen was met bloemkool Hilde

Ananas op de BBQ met sinaasappel

Versnij de anas in plakken van 1 cm dikte en marineer in sinaaspael sap met wat witte wijn, steranijs, kaneel, andere specerij .

Haal uit de marinade en dep droog , grill op de BBQ ,kook ondertussen de marinade in ,wordt gebruikt als saus.

We serveren dit met vanille saus en wat saus ,muntblaadjes ook