

Voor gegaarde kippenbout

benodigdheden (4 personen)

4 kippen bouten (ontdaan van heupbeentje)
kippen kruiden
takje tijm + rozemarijn
1 Sjalotje
1 vacuüm zak
1 kookpot met water

voor de saus
jus van uit de vacuüm zak
2 dl kippen fond
cognac (scheutje)
2 dl room

Werkwijze

de kippenbouten ontdoen van heup beentje .kruiden en
in vacuüm zak leggen,tijm en rozemarijn sjalotje bijvoegen en
vacuüm trekken.
Water aan de kook brengen en vacuüm zak erin leggen .
1 uur tegen kookpunt aan garen .(kan perfect vooraf gedaan worden).
de bouten uit de zak halen en grillen op de BBQ ;
de jus opvangen en zeven .laten in koken met de fond ,cognac en room .
Eventueel bij kruiden .

KWB BBQ les dinsdag 21juni 2016

hapjes

makaron met oud Brugge en gerookt spek (4 stuks)

8 stuks macaron van ongeveer 3cm doorsnede

1 dikke snede oud Brugge kaas

8 sneetjes gerookt spek zonder vel en knars

snij de kaas in stukjes even groot als een makaron helft

leg 2 sneetjes spek kruisgewijs ,leg in de midden een stukje kaas en vouw toe . Gril het pakketje tot de kaas juist niet smelt .

Leg tussen de 2 helften makaron en eventueel een prikkertje erop ,

kwartelfiletje met rabarber (4 personen)

4 kwartelfiletjes

3stengels rabarber

suiker

0,5l water + 10 gr pekelzout

pekel maken met water en pekelzout .

Kwartelfiletjes 3a4 uur pekelen .

laten uitlekken en droog deppen met keukenpapier .

Filetjes aanbakken lans beide zeiden op de BBQ (op fijne rooster leggen)

nog 10 min. verder garen op minder warme zone ,

rabarber schillen en in stukjes snijden ,

aanstoven met de suiker ,laten sudderen tot een compote .

Kwartel filetje in 2 snijden en presenteren op klein bordje met in de midden een koffielepel rabarber compote (warm)

Als er in Brazilië aan één ding geen gebrek is, dan is het wel aan lekker fruit. Een exotisch en vlug pareltje, deze ananas. Extra veel tijd over voor de sambal

2 babyanassen
1 appel
1 citroen
1 sinaasappel
150 g suiker
1 ei

Snij de ananassen overlangs door. Snij nog eens een flinke duimdik van de buik weg zodat het fruit plat kan worden gelegd. Haal het overgrote deel van het vruchtvlees uit de ananas, maar vermijd gaten in de bodem.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng het vruchtvlees van de ananas bij de appel.

Doe de suiker in een pan met dikke bodem en laat lichtjes op het vuur karameliseren. Blus met het sap van de sinaasappel en de citroen. Voeg de appel en ananas erbij en laat even doorkoken.

Vul de babyanassen met het fruitmengsel.

Klop het eiwit van het eitje stevig op. Spatel er de dooier onder en verdeel dit mengsel over de ananassen.

Zet het fruit op het voorverwarmd rooster van een gesloten BBQ en laat het ei mooi bruinen.

Warm opdienen.



REUZENGARNALEN MET DILLEMAYONAISE

Vorbereidingstijd: 40 minuten

Marineertijd: 2 uur

Bereidingstijd: 10-15 minuten

Voor 4 personen



Marinade

1,2 dl olijfolie

75 ml citroensap

2 el grove mosterd

2 el honing

2 el verse dille, gesneden

Dillemayonaise

180 g mayonaise

2 el verse dille, gesneden

1½ el citroensap

1 augurk, fijngesneden

1 tl kappertjes, gehakt

1 teentje knoflook, gesneden

16-20 rauwe reuzengarnalen

1 Meng voor de marinade de olijfolie, citroensap, mosterd, honing en dille. Leg de ongepelde garnalen in een ondiepe schaal en giet de marinade erover. Dek de garnalen af en laat ze minstens 2 uur in de koelkast marineren.

2 Klop in de tussentijd voor de dillemayonaise de mayonaise, dille, citroensap, augurk, kappertjes en knoflook tot een geheel. Dek de dillemayonaise af met huishoudfolie en bewaar hem in de koelkast.

3 Laat de gemarineerde garnalen uitlekken. Leg ze op het hete, licht met olie bestreken barbecueooster en gaar ze ca. 4 minuten, tot ze een beetje rood zijn gekleurd. Keer ze intussen veelvuldig. Serveer de garnalen met de dillemayonaise.

BOVEN: Reuzengarnalen met dillemayonaise

TER

idingsijd: steeds 10 minuten
ca. een kwart liter

g voor elk recept de boter met de andere
diënten, met een handmixer of in de
enmachine, tot een gladde massa. Vorm
an een rol, in een botervorm of met
iniumfolie. Leg de rol op een koele plaats
ijd hem voor het serveren in plakjes van
cm.

ZEMARIJBOTER

lijk bij lamsvlees en andere vleessoorten

zachte boter
erse rozemarijn, gehakt
insap
eper

JIDENBOTER

lassieker die bijna met alles te
ineren is

zachte boter
jngehakte lente-uitjes
erse peterselie, fijngenhakt
erse bieslook, fijngenhakt, of 2 tl gemeng-
gedroogde kruiden
vitte peper

OEN-CHILIBOTER

ooral goed bij rundvlees

zachte boter
ovisfilets uit blik, uitgelekt
e-uitjes, fijngenhakt
tje knoflook, gepeld
troenrasp

1 Vermeng met een handmixer of in een keu-
kenmachine alle ingrediënten 20-30 seconden
tot een glad mengsel.
2 Schep de boter in een kommetje en laat hem
afkoelen.

PITTIGE ANSJOVISBOTER

Past vooral goed bij stevig rundvlees



180 g zachte boter
4 ansjovisfilets uit blik, uitgelekt
2 lente-uitjes, fijngenhakt
1 knoflookteentje, gepeld
1 el citroenrasp

1 Vermeng alle ingrediënten met een mixer of
keukenmachine in 20-30 seconden tot een
gladde massa.
2 Doe de boter in kleine kommetjes en bewaar
koud.



Met een spuitzak kunt u
boter in allerlei vormen
spuiten.



In een kommetje kunt u
boter een paar weken in de
koelkast bewaren.



Een rol gekruide boter kunt u gemakkelijk bewaren, maar ook mooi serveren.