

APERITIEFHAPJE

Ingrediënten (4 personen)
8 bloemkoolrosjes
2 à 4 sneetjes Ganda-ham
30 g kruidenkaas
(bv. Boursin of Rambol)
prikkertjes

BLOEMKOOLROOSJE IN GANDA-HAM

Werkwijze:
Kook de bloemkoolrosjes halfgaar gedurende 10 min. in lichtgezouten water. (Of kant en klaar: diepvries)
Snij de sneetjes Ganda-ham in 2 (of 4).
Verdeel de kruidenkaas over de sneetjes Ganda-ham.
Leg er een bloemkoolrosje op en plooi dicht.
Zet ze vast met een prikkertje.

Bak 2 à 3 min. op de barbecue.

APERITIEFHAPJE

Ingrediënten (4 personen)
4 Grote champignons
40 g Kruidenboter
50 g Zeevruchtenmengeling
(Versmarkt Colruyt)
Geraspte Gruyère
Peper en zout
Alu barbecueschaal of
Vel aluminiumfolie

GEVULDE CHAMPIGNONS

Werkwijze:
Snij de steeltjes van de champignons en snij de kruidenboter in schijfjes.
Vul de champignons met de zeevruchtenmengeling, bedek met een schijfje kruidenboter, bestrooi met geraspte Gruyère en kruid met peper en zout.

Zet ze op de barbecueschaal en bak op de grill.

SNEL HAPJE

Ingrediënten (4 personen)
½ Dikke schel spek (1,5 cm)
(bv. Breydelspek)
Luikse perensiroop
Provençaalse kruiden
Prikkertjes

SPEK IN EEN PERENJASJE

Werkwijze:
Strijk de schel spek in met de Luikse perensiroop en snij deze vervolgens in kubusjes van 1,5 cm.
Bestrooi met Provençaalse kruiden, steek op prikkertjes.

Bak even op de grill in een schaalje.

VOORGERECHT

Ingrediënten (4 personen)
4 Kastanjechampignons
2 eetl. Olijfolie
1 koffiel. Marjolein
Peper en zout
8 Scampi's
1 dl Olijfolie
20 Druppels tabasco
Italiaanse of BBQ-kruiden
Look/1 eetl. salie/20 g zeezout
150 g Gerookte zalm
130 g Gorgonzola
1 Citroen
Brochettestokken

KASTANJECHAMPIGNONS EN VIS OP EEN STOKJE

Werkwijze:
Meng de olijfolie met de marjolein en kruid met peper en zout.
Laat er de kastanjechampignons 15 min. in marinieren.
Maak voor de scampi's een marinade met de hiernaast beschreven ingrediënten en leg ze er een tijdje in.
Verdeel de blauwaderige kaas in blokjes en leg die in het midden van de zalmsneetjes. Plooi dubbel en rol ze op.
Snij de citroen in halve maantjes.
Rijg op elk van de 4 brochettestokken twee scampi's, twee zalmrolletjes, een citroenmaantje en een kastanjechampignon.
Strijk in met wat olijfolie.
Bak de brochettes gedurende 2 à 3 min. aan elke kant.

HOOFDGERECHT

Ingrediënten (8 personen)

- 500 g Eendenborst
- ½ Ananas
- ½ dl Sojasaus
- ½ dl Honing
- ½ dl Sesam- of notenolie
- Vers gemalen zwarte peper
- Prikkers (18 cm)

SPIES VAN EENDENBORST EN ANANAS

Werkwijze:

Meng de sojasaus, honing, olie en peper tot een mooie marinade. Snij de eendenborst in lange reepjes en marineer ze een half uurtje. Snij de ananas in reepjes. Schik drie reepjes eendenborst en drie reepjes ananas afwisselend naast elkaar en prik er vier spiesjes in.

Leg het geheel op de grill en bak 3 min. langs elke zijde.

Snij door de tussen de spiesjes (→ 4 brochetten) en serveer.

BIJGERECHT

Ingrediënten (4 personen)

- 400 g Krieltjes
- 2 eetl. Olijfolie
- 2 eetl. Verse tijm
- 2 eetl. Grof zeezout
- Lange prikkers

GEGRILDE KRIELTJES

Werkwijze:

Was de krieltjes met koud water, halveer de grootste exemplaren en kook ca. 8 minuten. (Of kant en klaar: vacuüm verpakt) Doe de krieltjes in een kom en meng de olie en de tijm erdoor.

Spies de krieltjes op een lange prikker en leg ze op grill.

Bak ze in ca. 15 minuten goudbruin.

Keer ze ondertussen regelmatig en bestrijk met de rest van het olijfolie-tijmmengsel.

Bestrooi ze voor het serveren met wat tijm en zeezout.

NAGERECHT

Ingrediënten (10 personen)

- Voor de aardbeien
- 500 g Aardbeien
- Sap van 1 citroen
- 125 g Suiker
- Sap van 1 sinaasappel
- 1 likeurglaasje Cointreau
- (of Grand Marnier)

- Voor de flensjes
- 200 g Zelfrijzende bloem
- ½ l Melk
- 30 g Fijne suiker
- 1 pakje Vanillesuiker
- 4 Eieren
- Vetstof

Sorbet of ijs

1 fles Advocaat

FLENSJES MET AARDBEIEN, ADVOCAAT EN IJS

Werkwijze:

Spoel de aardbeien voorzichtig, ontsteel ze en leg ze in een kom.

Bestrooi ze met de suiker en giet er de Cointreau en het citroen- en sinaasappelsap over.

Laat de afgedekte kom gedurende een aantal uren trekken in de koelkast. Roer af en toe voorzichtig om.

Werkwijze:

Zeef de bloem in een kom en meng met de suiker.

Maak in het midden van de bloem een kuiltje, waarin je de eieren en de melk door elkaar klopt. Meng langzaam met de bloem tot een homogene massa.

Bak van het beslag dunne pannenkoekjes in een hete ingevette koekenpan, of op een bakplaat.

Leg een flensje op een bord. Schep er wat aardbeien en sap op.

Vouw het flensje dicht. Leg er een bolletje sorbet of ijs bij en werk af met een geutje advocaat (of serveer apart in een borrelglasje).