



Ardoorie

8 juni 2007

ANDERS BARBECUEN

HAPJES - VOORGERECHTJES

Geglanceerde banaan met bacon

- Benodigheden:**
- 2 grote stevige bananen
 - 4 plakjes doorregen bacon
 - marinade met honing en chilipepers (zie recept)

Bereiding:

1 Haal de schil van de bananen en snijd ze in schuine stukken van 3 cm. Snijd de bacon in repen van 10 cm en wikkel die om de stukken banaan. Zet de bacon vast met een cocktailprikker en besmeer de pakketjes met de marinade.

2 Zet een rooster boven de grill van de verhitte barbecue en smeer in met olie. Leg de bananensnacks op het rooster. Laat de snacks 10 minuten roosteren. Regelmatig keren en met marinade bestrijken.

Mexicaanse worstjes

- Benodigheden:**
- 1 kg geglaceerde rechte worstjes (marinade met honing en chilipepers)
 - (voor 8 personen)
 - 2 kleine zakjes (50 gr) tortilla-chips
 - 1 potje tomatensalsa
 - 100 gr geraspte Cheddar

Bereiding:

> Voor het grillen, eerst de worstjes 5 minuten zachtjes laten doorkoken in een grote pan met water; zo verminder je de griltijd.

1 De worstjes op het grillrooster schikken en insmeren met marinade van honing en chilipepers. Draai ze na 1 minuut om, en opnieuw bestrijken met marinade. Blijf hiermee doorgaan tot ze na ongeveer 10 minuten helemaal gaar zijn.

2 Snijd de worstjes als ze gegrild zijn in de lengte bijna helemaal door. Open de gleuf en strooi er wat van de verkruimelde tortilla-chips in, schep er een grote lepel salsa over en dek het geheel af met geraspte cheddar.

3 Leg de worstjes terug op de barbecue en zorg ervoor dat ze niet omvallen en de vulling er niet uit kan vallen. (Tip: Gebruik een hapjesrooster met fijne mazen.) Doe een omgekeerde folieschaal (of een deksel gemaakt met alu-folie) over de worstjes zodat de kaas eronder kan smelten.



Ardoorie

8 juni 2007

ANDERS BARBECUEN

Spiesjes van Sint-Jakobsvruchten en bacon

- Benodigdheden:** (voor 4 personen)
- 12 dunne plakken bacon
 - 12 grote Sint-Jakobsvruchten
 - 8 kastanjechampignons
 - 1 citroen (citroensap)
 - olijfolie
 - lookpoeder

Bereiding:

- 1 Wikkel elke Sint-Jakobsvrucht in een halve plak bacon. Borstel de kastanjechampignons schoon en verwijder de onderkant van de steel. Rijk afwisselend een in ham gewikkeld schelpdier en een paddestoel aan spiesjes.
- 2 Maak een marinade van olijfolie, citroen en lookpoeder. Dompel de spiesjes even erin.
- 3 Bak de spiesjes ongeveer 8 minuten boven gloeiende houtskool.

Tip: Serveer de spiesjes heet. Besprenkel ze voor het serveren met een paar druppels olijfolie en citroen- of limoensap en garneer ze met blaadjes kervel en een partje limoen.

VOORGERECHT

Papillot van Victoriabaars met groenten in olie

- Benodigdheden:** (voor 4 personen)
- 4 stukken Vicotriabaarsfilet (zonder vel of graten) van ongeveer 150 gram per stuk
 - groene pesto
 - 8 zwarte olijven in fijne schijfjes gesneden
 - 200 gram groenten in olie
(Suggestie: brikverpakking "ratatouille" in olie van Bonduelle verkrijgbaar in Delhaize)
 - 2 eetlepels olijfolie
 - basilicum 8 blaadjes
 - zout, zwarte peper van de molen

Werkwijze:

- 1 Neem een stuk aluminiumfolie van ongeveer 30 x 30 cm. Leg daarin een stuk vis, en bestrijk het met de groene pesto, kruiden met peper en zout, en daarop de groenten in olie, de schijfjes olijf en de basilicumblaadjes.
- 2 De randen van de folie met olie bestrijken en twee maal omplooien naar binnen toe, de vier hoeken goed omplooien zodat de papillot niet kan open gaan.
- 3 Ongeveer 10 minuten op de rooster van de barbecue laten gaar stomen.



Ardoorie

8 juni 2007

ANDERS BARBECUEN

HOOFDGERECHT

Kalkoencordonbleu met perzik

- Benodigheden:**
- 4 dunne kalkoenlapjes
 - (voor 4 personen) - 1 plakje belegen kaas (kan ook met Chaumes of Gorgonzola)
 - 2 perziken uit blik
 - 4 muntblaadjes
 - vleesmarinade (zie recept)

Werkwijze:

1 Leg de kalkoenlapjes op het werkblad. Indien het dikke lapjes zijn, snij ze dan open zoals een beursje. Bedek of vul ze vervolgens met een plakje kaas, enkele schijfjes perzik en een muntblaadje. Vouw de lapjes dicht en hou ze bijeen met prikkertjes.

2 Laat het vlees 24 uur marineren in vleesmarinade (zie recept).

3 Gril de drooggedepte kalkoencordonbleus zo'n 8 minuten boven een hete kolengloed.

Tip: Verwijder de prikkertjes en gebruik een (vis-)klem. Zo blijven de cordonbleu's mooi in vorm en valt de inhoud er niet uit.

DESSERT

Papillot met fruit en vanilleroomijs

- Benodigheden:**
- fruit naar keuze, ongeveer 100 gram per persoon (liefst enkele soorten door elkaar)
 - citroensap
 - Amaretto
 - vanilleroomijs

Werkwijze :

1 Het fruit reinigen en in stukjes snijden, in papillot of aluminiumbakje leggen. Al naar gelang de zuurte van het fruit eventueel wat suiker bijvoegen, dan besprenkelen met citroensap. Overgieten met Amaretto en de papillot of bakje goed sluiten.

2 8 à 10 minuutjes op de grill en serveren met vanilleroomijs.



Ardoorie

8 juni 2007

ANDERS BARBECUEN

DE MARINADES

Marinade met honing en chilipepers

- Ingrediënten:**
- 60 ml rode wijn
 - 120 ml honing
 - ¼ theelepel gemalen chilipeper
 - 1 theelepel mosterd(-poeder)

Bereiding: Meng de ingrediënten goed door elkaar

Vleesmarinade

- Ingrediënten:**
- 0,5 l kwaliteitsolie
 - 0,5 l druivenpitolie
 - 1 dl notenolie
 - 20 g gedroogd basilicum
 - 20 g korianderbollen
 - 20 g zwarte peperbollen
 - 20 g gedroogde rozemarijn
 - 6 chilipepers
 - 10 teentjes knoflook
 - 4 takjes gedroogde tijm
 - 4 laurierblaadjes
 - 10 g paprikapoeder
 - 30 g jeneverbessen

Bereiding: Meng de ingrediënten goed door elkaar.
Laat de marinade minstens een paar dagen trekken voordat je ze de eerste keer gebruikt.