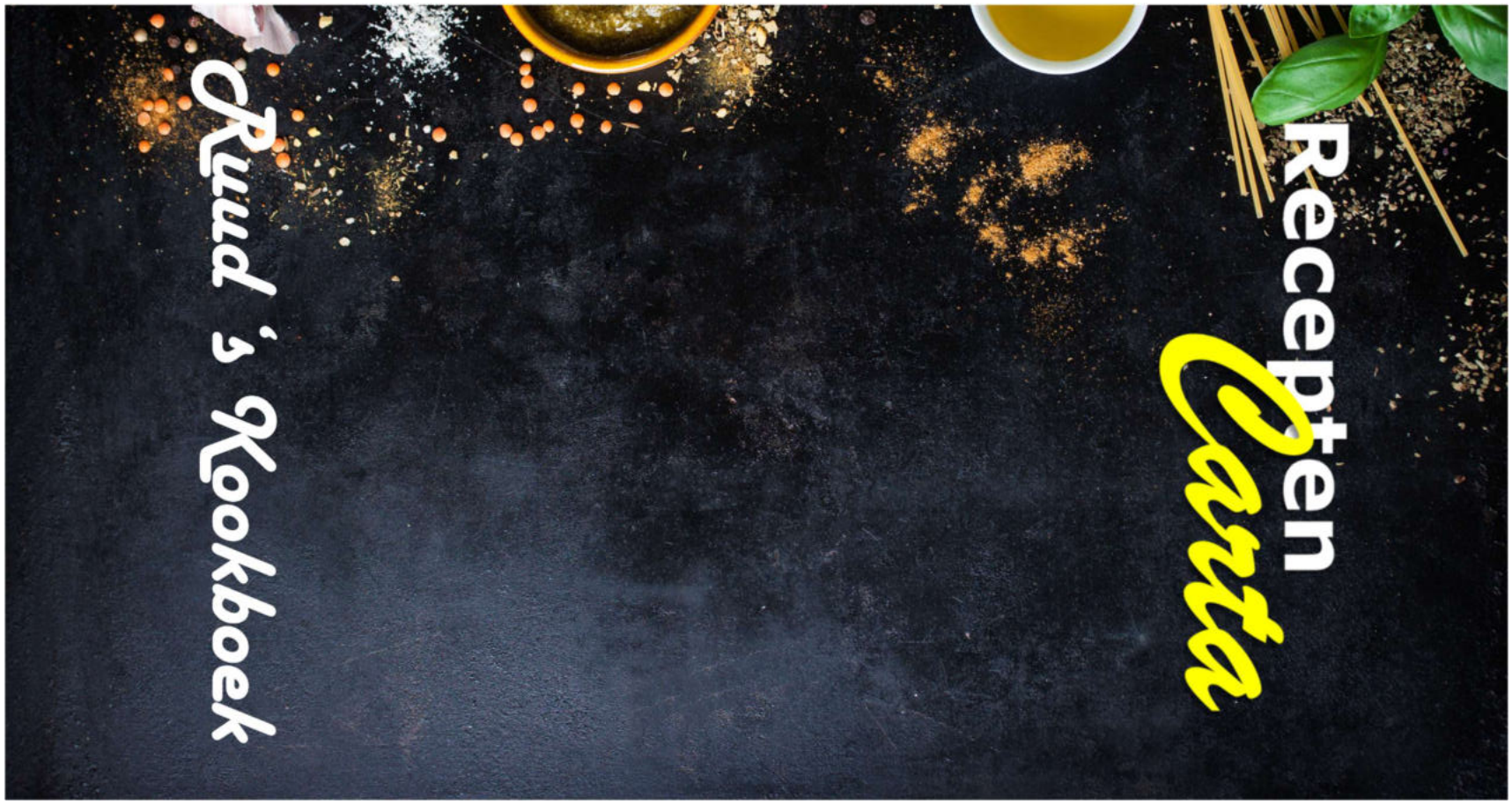


Fondue- & barbecuerecepten

(Carta2005-Frans)

Inhoudsopgave.

1. Aardappels gepoft
2. Aardappelsalade Amerika
3. Barbecueperen in folie
4. Biefstukjes 'Colorado'
5. Blauwe kaasfondue met champignons
6. Bloody Mary
7. Caesar salad
8. Cherry cola drink
9. Chickenwings
10. Cranberryijs
11. Fondue bourguignon
12. Fondue Chinees
13. Fondue van Asia fond Chinees
14. Fruitsalade op een spiesje met ijs
15. Gamba's in preiblad
16. Gegratineerde tortillachips
17. Gegrilde aubergine met geitenkaas en honing
18. Gegrilde zalm met koriander pesto
19. Gele en wilde rijstsalade
20. Geroosterde maïskolven (Grilled corn on the cob)
21. Geroosterde sardines
22. Green chili burritos (gevulde pannenkoeken met groene pepersaus)
23. Guacamole
24. Guacamole (avocadodip)
25. Hete dipsaus (Salsa)
26. Hollandse fondue
27. Honingmarinade
28. Hotdog
29. Island ribs
30. Kaasfondue 1
31. Kaasfondue 2
32. Kantonese fondue
33. Kippenboutjes met perziksalsa
34. Kruidenboter met dragon:
35. Limoenijs
36. Maïskolven
37. Maïskolven Californië style
38. Margarita
39. Mexicaanse koffiecocktail
40. Mie met sesamdressing
41. Mixed grill
42. Mongoolse fondue
43. Ninh Toa (Pittige gehaktballetjes)
44. Paddestoelen pandan fondue
45. Rode chilisaus
46. Rode wijnfondue met rundvlees en mangosausjes
47. Salsa Mexicana
48. Salsa Verde
49. Santa Fe salade
50. Sinaasappelcocktail
51. Sinaasappelpakketjes
52. Sinaasappelsalade
53. T-bone steak
54. Tacoburger
55. Tex-Mex Chicken
56. Tex-Mex cranberry salsa
57. Texaanse steak
58. Texaanse worst
59. Tomatenkaasfondue
60. Tortilla's (voor de burritos)
61. Tortilla's gevuld 'Flautas'
62. Tortilla's met gemarineerd vlees (Fajita)

63. **Tortilla's van maïsmeel**
64. **Tortilla's van tarwemeel**
65. **Tortilla, tostada en taco**
66. **Veel kruidenboter:**
67. **Vijgen in bacon**
68. **Vleesfondue**
69. **Worstjes (Merguez)**

Aardappels gepoft

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Bijgerechten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 stuks) 6 geboende middelgrote aardappels - zout, peper - 1 ¼ dl zure room - 2 geperste teentjes knoflook - 6 fijngehakte groene olijven - 4 stukjes aluminiumfolie.

Bereiding

Kook de aardappels in ruim water met zout ca 20 minuten. Laat ze uitlekken en wikkel elke aardappel in aluminiumfolie. Leg de aardappels tussen de hete houtskool en pof ze in ca 15 minuten verder gaar. Klop een sausje van de zure room, zout, peper, de knoflook en de olijven. Kruis de aardappels aan de bovenkant in en schep er een lepel saus op. Sauzen bij gepofte aardappelen: A) vermeng 1 ½ dl crème fraîche met 2 tl mosterd, zout, peper, 1 geperst teentje knoflook en 2 el fijngesneden bieslook. B) vermeng 1 ½ dl crème fraîche met 1 tl kerriepoeder, zout, peper en 1 el fijngesneden koriander. C) vermeng 1 ½ dl crème fraîche met 1 in blokjes gesneden ontvelde tomaat, 1 el kappertjes, 1 el pesto en 5 in stukjes gesneden zwarte olijven.

Aardappelsalade Amerika

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Bijgerechten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

USA (4-6 personen) Voor de salade: 1 kg geschilde aardappelen in blokjes - 1 liter kruidenbouillon (tablet) - 3 geschilde appels in stukjes - 1 blikje maïskorrels (250 gr), uitgelekt - 1 kleine komkommer in blokjes - 1 groene paprika in blokjes - 1 rode paprika in blokjes - 5 augurkjes in blokjes - 2 tomaten in blokjes - 1 gesnipperde ui - 4 el kleine zilveruitjes. Voor de dressing: 1 el olie - 2 el azijn - 2 el yoghurt - 2 el mayonaise - 4 el tacosaus - het sap van 1 limoen - 1 tl kappertjes - 2 fijngesneden jalapeñopepers, zonder zaadjes - zout, peper - 1 tl gedroogde basilicum - 2 uitgeperste teentjes knoflook. Voor de garnering: 2 el fijngesneden peterselie.

Bereiding

Kook de aardappels in de bouillon in ca 20 minuten gaar en laat ze uitlekken. Vermeng de blokjes aardappel, appel, maïs, komkommer, groene en rode paprika, augurkjes, tomaten, ui en zilveruitjes. Vermeng voor de dressing de olie, azijn, yoghurt, mayonaise, tacosaus, het limoensap, de kappertjes, jalapeñopepers, zout, peper, basilicum en de knoflook en roer dit door de salade. Laat de salade ca 30 minuten staan om de smaken te laten intrekken. Garneer met peterselie.

Barbecueperen in folie

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Long Island Deli barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(8 personen) 8 rijpe peren - 8 el sinaasappelsap - 3 el poedersuiker - 1,25 dl crème fraîche - poedersuiker - 1 schoongeboende sinaasappel - aluminiumfolie.

Bereiding

Schil de peren en boor het klokhuis eruit boren (laat het steeltje zitten) en zet elke peer op een stuk aluminiumfolie. Besprenkel ze met sinaasappelsap en bestrooi ze met poedersuiker. Vouw het folie dicht en leg de pakketjes ca 40 minuten op de barbecue; draai ze regelmatig. Trek van de sinaasappelschil wat reepjes en rasp de rest van de schil (ca 2 tl). Breng de crème fraîche op smaak met poedersuiker en sinaasappelrasp, garneer met de reepjes schil en geef dit apart bij de peren.

Biefstukjes 'Colorado'

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

500 gr biefstuk in dunne plakken van ca 1 ½ cm - 1 tl gemengde gedroogde kruiden (tijm, oregano, rozemarijn) - zout, peper - 1 grote ui in ringen.

Bereiding

Wrijf het vlees met de kruiden en peper in en bak het vlees en de uiringen op de barbecue in ca 2 minuten aan beide zijden bruin en medium gaar. Serveer het met salsa Mexicana (zie recept).

Blauwe kaasfondue met champignons

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(2 personen) Van blauwschimmelkaas maakt u een lekkere pittige fondue. U kunt elke soort blauwschimmelkaas nemen. Denk er wel aan dat bijvoorbeeld Danablue en Roquefort een stuk pittiger zijn dan bijvoorbeeld Blue Castello, Blue d'Auvergne of Gorgonzola. 1 teentje knoflook - 2½ dl droge witte wijn - 150 gr geraspte jong belegen kaas - 100 gr blauwschimmelkaas - 1 bakje champignons - 3 tl maïzena.

Bereiding

Wrijf de binnenkant van een caquelon in met het doorgesneden teentje knoflook en schenk er 2 dl van de wijn in. Verwarm de wijn, onafgedekt, tot er kleine belletjes beginnen op te stijgen. Roer de jong belegen kaas door de wijn en verkruimel de blauw-schimmelkaas erboven. Roer alles goed door elkaar. Verwarm de fondue tot de kaas gesmolten is. Roer de fondue steeds goed door. Veeg intussen de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Maak de maïzena aan met de rest van de wijn en voeg dit al roerend aan de fondue toe. Blijf roeren tot de fondue mooi gebonden is. Voeg de champignons toe en verwarm de fondue nog enkele minuten goed. Roer nogmaals goed door. Zet de fondue op een rechaud en geef er stokbrood of Turks brood en een salade bij. Opmerking: Zet bij deze pittige fondue ook stukjes paprika en bleekselderij op tafel om in de fondue te dopen.

Bloody Mary

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Dranken	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) (1 glas) - citroensap - zout - ½ dl tequila - 1 ½ dl tomatensap - een scheutje worcestershiresaus - enkele druppels tabasco - selderijzout - 3 grof gehakte ijsblokjes - 1 stengel bleekselderij.

Bereiding

Bevochtig de randen van het glas met citroensap en doop de glasrand daarna in zout. Meng de tequila, het tomatensap, de worcestershiresaus, de tabasco, het selderijzout en de ijsblokjes in een shaker. Schenk het in het glas en zet er een stengel selderij in.

Caesar salad

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Bijgerechten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

De klassieke Amerikaanse Caesar salad, oorspronkelijk door Caesar Cardini in 1920 gemaakt, heeft evenveel vormen als er slasoorten zijn. Traditioneel zijn de ingrediënten het hart van cos sla, Extra Vierge olijfolie, citroensap, Worcestershiresaus, zout, peper, verse Parmezaanse kaas, met knoflook bereide croutons en een zeer zacht gekookt ei. Het succes van deze salade hangt voornamelijk af van de kwaliteit van de ingrediënten en de wijze van mengen: er moet zodanig worden gemengd, dat de slablaadjes met de dressing worden bedekt, zonder dat ze worden gekneusd. 2 grote kroppen cos salade - 75 gr knoflookcroutons - 2 eieren - 6 el olijfolie - zout, versgemalen peper - het sap van 1 citroen - 1 tl Worcestershiresaus - 25 gr geraspte Parmezaanse kaas.

Bereiding

Strip per persoon ca 10 slabladeren van de stengels en gebruik alleen bladeren die niet langer zijn dan 10-15 cm. Was en droog de bladeren. Dressing:Kook de eieren precies 1 minuut in kokend water, breek ze boven een houten slaschaal en schraap het licht gestolde eiwit uit de schalen. Voeg onder voortdurend roeren druppelsgewijs de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout en roer er het citroensap en de Worcestershiresaus door. Voeg de sla, het grootste deel van de Parmezaanse kaas en de croutons toe en schud de sla voorzichtig om, zodat de dressing zich gelijkmatig over de slabladeren kan verdelen. Serveer de salade op grote borden en strooi er de rest van de Parmezaanse kaas over.

Cherry cola drink

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Dranken	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) (1 glas) - 5 ijsblokjes - 2-3 el kersenlimonadesiroop - 1 ½ dl cola - Leg de ijsblokjes in het glas.

Bereiding

Schenk de limonadesiroop in het glas en vul aan met cola.

Chickenwings

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(16 stuks) ½ dl Japanse sojasaus (Kikkoman) - 1 geperste teentje knoflook - 1 el versgeraspte gemberwortel - zout, peper - 2 tl honing - 1 el droge sherry - 2 el olie - 16 kippenvleugeltjes.

Bereiding

Meng voor de marinade de sojasaus, knoflook, gember, zout, peper, honing, sherry en olie. Vermeng de kippenvleugels met de marinade en laat ze in de koelkast 1 nacht marineren. Rooster de kippenvleugels op de barbecue ca 30 minuten; draai ze regelmatig om.

Cranberryijs

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Kindercocktails	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) (6 personen) - 1 pot cranberry's (350 gr, Ocean Spray)
- 4 dl mineraalwater met koolzuur - 50 gr witte basterdsuiker.

Bereiding

Vermeng de cranberry's, het mineraalwater en de suiker en pureer dit tot een glad mengsel. (zeef het mengsel eventueel). Draai het in een ijsmachine tot ijs of laat het in een ijs laatje in ca 6 uur bevriezen. Roer het bij bevriezen in een ijs laatje tussentijds regelmatig met een vork door.

Fondue bourguignon

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

Voor de vleessoorten: - 300 gr kippenwit - 300 gr rundvlees (dikbil, lende, biefstuk) - 300 gr varkensfilet - 8 lams-koteletjes - Voor de marinades: - 1 koffielepel paprikapoeder - 1 koffielepel kerrie - 1 dl olijfolie - 2 grote teentjes knoflook - soja olie - enkele takjes rozemarijn - 1 takje verse tijm - 2 blaadjes laurier - ongeveer 30 groene peperbollen - 8 blaadjes basilicum - peper en zout - fondueolie.

Bereiding

Snijd de vleessoorten in gelijke stukken en bewaar ze apart. Marineer de kip 1 uur in een marinade bestaande uit de olijfolie, het paprikapoeder en de kerrie. Breng op smaak met zout. Wentel de stukken nu en dan eens om. Wentel de lamskoteletten in 2 dl sojaolie waaraan, het geplet lookteentje, de fijn gesneden rozemarijn en peper en zout zijn toegevoegd. Laat hierin enkele minuten trekken. Marineer het varkensvlees 1 uur in 3 dl sojaolie, met de tijm, de laurier, de fijn gesneden basilicum en de geplette groene peperbollen. Breng op smaak met zout. Het rundvlees gebruikt u rauw. Haal het vlees uit de marinades en leg de stukken op aparte schotels. Bak het vlees in de fondueset. Serveer hierbij frietjes en enkele sausjes zoals tartaar, kerrie-mayonaise, een pikant sausje, een Provençaals sausje. Schenk hierbij een Cote du Rhône of een geklasseerde beaujolais.

Fondue Chinees

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

Voor de bouillon: 2½ liter water - een snufje zout - bladeren van witte selderij + 1 wortel - 1 ui - 1 blokje kippen of visbouillon - 1 tl zout - groen van 2 selderijtakjes - 5 peperbolletjes. Voor de fondue: 4 X 100 gr zalmfilet - 4 x 100 gr lottefilet. Voor de vis: 2 grote of 4 kleine inktvissen (vers of diepgevroren) - 8 rauwe scampi (medium). Voor het garnituur: 150 gr gereinigde en ontnerfde spinaziebladeren - 2 witte selderij-stengels - 2 prei witten - 4 porties Chinese vermicelli (mihoen of rijstvermicelli) - sojasausje. Voor de soep: 1 el verse korianderblaadjes - 2 el bamboescheuten in reepjes uit blik - ½ tl verse fijngesnipperde gember.

Bereiding

breng het water met het zout aan de kook en voeg er de selderijblaadjes, de selderijtakjes, de wortel en de in stukken gesneden ui aan toe. Vul aan met het vis of kippenbouillontablet en de peperbolletjes en laat alles 20 minuten sudderen. Haal de bouillon dan door een fijne zeef. Snijd intussen de zalm en lottefilet in dunne sneetjes en de inktvis in ringetjes en pel de scampi zorg-vuldig. Maak verse inktvis eerst grondig schoon en leg ook de tentakeltjes bij de fonduevis. Zet alles afgedekt in de koelkast. Verwijder de nerven en was de spinazie. Verwijder de draden van de selderij met een dunschiller en snijd ze in blokjes van 4 cm lengte. Snijd de prei in fijne reepjes of julienne van 4 cm op 1 mm. Schik de vis, de scampi, de groenten en de rijstvermicelli op een mooie schotel. Giet de basisbouillon in een speciaal Chinees fonduestel en breng tot tegen het kookpunt. Laat zachtjes koken. Zet de groenten en de visschotels eromheen en zorg voor een stukje brood. Gebruik een speciaal netje om de groenten en de vis uit de soep te scheppen. Serveer hierbij een kant en klaar sojasausje.

Fondue van Asia fond Chinees

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

Van Lacroix is Asia fond, een nieuwe, geurige Oosterse fond. Gember, knoflook, sojasaus en rijstwijn geven deze fond een heerlijke smaak. De Asia fond is te koop bij de supermarkt, 400 ml voor f 5,95. Met deze fond maakt u een heerlijke Chinese fondue: breng een pot Asia fond met 4 dl water en een paar schijfjes gemberwortel aan de kook en schenk dit in een Chinese fonduepan. Serveer hierbij: gepelde garnalen, reepjes kip of kalkoenfilet, plakjes rosbief en varkens-haas, kleine champignons, repen paksoibladeren, plakjes courgette en kommetje Chinese sojasaus. Groenten, vlees en vis worden eerst in de sojasaus gedoopt en daarna in de hete bouillon gegaard. Als alle ingrediënten gebruikt zijn, blijft er een geurige bouillon over, die u volgens Chinees gebruik eet met gekookte witte rijst en een rauwe eidooier.

Bereiding

Hollandse fondue

Fruitsalade op een spiesje met ijs

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Long Island Deli barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6-8 personen) 60 gr boter - 3-4 el appel perenstroop - ñ 750 gr gemengd vers fruit, zoals meloen, ananas, aardbeien, druiven - 6 -8 bolletjes roomijs.

Bereiding

Laat de boter en de stroop op laag vuur smelten en daarna afkoelen. Maak het fruit schoon en snijd het zonodig in stukken. Steek het fruit kleurig afwisselend op spiesen en bestrijk die met het boter stroopmengsel. Leg de spiesen ca 3 minuten op de grill, keer ze halverwege. Serveer de bolletjes ijs erbij.

Gamba's in preiblad

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De California-Asian Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(24 stuks) - 12 groene preibladeren - 24 gamba's - het sap van 2 limoenen - 1 ½ dl olie. Voor de saus: 1 dl azijn - 1 el suiker - 5 cm verse fijngehakte gemberwortel - 1 ½ dl kokosmelk (santen, toko) - 4 lente-uitjes in dunne ringen - 1 tl sambal oelek - scheutje Nam Pla (hartige Vietnamese vissaus).

Bereiding

Halveer de preibladeren in de lengte en kook ze ca 30 seconden in kokend water. Spoel ze koud af en laat ze uitlekken. Pel de gamba's, maar laat de staartjes zitten. verwijder de zwarte darmpjes op de rug. Steek elke gamba in de lengte aan een houten satéstokje. Wikkel een preiblad om de gamba en knoop de uiteinde vast. Vermeng het limoensap en de olie en bestrijk er de ingepakte garnalen mee. Laat de garnalen op het rooster in een paar minuten rosé worden. Roer de Ingrediënten voor de saus door elkaar en serveer die in een kommetje. Dip de geroosterde garnalen in de saus.

Gegratineerde tortillachips

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

1 zakje tortillachips - 100 gr geraspte cheddarkaas - Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Bereiding

Verdeel de tortillachips over de bakplaat, bestrooi ze met cheddar en Laat de kaas in ca 7 minuten smelten. Serveer ze met hete dipsaus.

Gegrilde aubergine met geitenkaas en honing

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De California-Asian Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 personen) - 6 plakken aubergine van 2 cm dik - olijfolie - zout, peper - 6 plakjes zachte geitenkaas van 2 cm dik - 1 el verse rozemarijnnaaldjes - 6 tl vloeibare honing - 100 gr waterkers - 40 gr licht geroosterde pijnboompitten.

Bereiding

Bestrooi de plakken aubergine met zout, laat ze in een vergiet ca 30 minuten uitlekken, spoel ze af en dep ze droog. Bestrijk de aubergine aan beide kanten met wat olijfolie en bestrooi ze met de rozemarijnnaaldjes. Rooster de plakken aan "n kant in een paar minuten gaar en draai ze om. Leg de plakjes geitenkaas erop, sprenkel er een beetje honing over en rooster ze nog een paar minuten. Schik de blaadjes waterkers en de plakjes aubergine op een schaal en strooi er de pijnboompitten over.

Gegrilde zalm met koriander pesto

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De California-Asian Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 personen) 6 moten zalm van 2 cm dik - sesamolie - zeezout, peper. Voor de pesto: 1 bosje korianderblaadjes - 1 bosje peterselieblaadjes - 2 ½ cm geraspte verse gemberwortel - 2 teentjes knoflook - het sap van 1 limoen - 2 el sesamzaad - 2 dl olie - 1 tl zwarte peperkorrels - 2 tl grof zeezout.

Bereiding

Meng de ingrediënten voor de pesto in een keukenmachine of vijzel tot een gladde saus. Smeer de moten zalm in met een beetje sesamolie en rooster ze in ca 10 minuten aan beide zijden gaar. Bestrooi de zalm met zout en peper en schep er 1 el koriander pesto op.

Gele en wilde rijstsalade

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De California-Asian Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(4-6 personen) - 250 gr witte en wilde rijst (Lassie) - 1 el koenjit (kurkuma, toko) - 1 ½ dl kokosmelk/santen (toko) - zout, peper - 1 tl serehpoeder (toko) - 1 kruidnagel - 40 gr gepelde pistachenootjes - het sap van 1 citroen - 1 limoen in schijfjes - 2 el olie - 2 el fijngehakte koriander - 1 grote rode ui in ringen.

Bereiding

Breng water aan de kook. Vermeng de rijst in een pan met de koenjit, kokosmelk, zout, peper, sereh en kruidnagel, voeg kokend water toe tot de rijst 2 ½ cm onder staat en breng het opnieuw aan de kook. Laat de rijst op zacht vuur in ca 20 minuten gaar worden. Laat afkoelen en verwijder de kruidnagel. Schep de pistachenootjes, het citroensap, de olie en de koriander door de afgekoelde rijst en garneer met de ringen ui en schijfjes limoen.

Geroosterde maïskolven (Grilled corn on the cob)

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 stuks) 6 jonge maïskolven, schutbladeren en draden verwijderd - 150 gr zachte boter - zout - 75 gr geraspte cheddarkaas - aluminiumfolie.

Bereiding

Bestrijk de maïskolven met boter en bestrooi ze met zout en kaas. Verpak elke kolf afzonderlijk in een dubbele laag aluminiumfolie. Leg de pakjes 15-20 cm boven de houtskool en rooster ze 15-20 minuten tot de maïs gaar en de kaas gesmolten is. Keer ze elke 3-4 minuten. Variatie: Snijd de maïskolf in plakken van ca 3 cm en rooster de plakken 10-15 minuten. Bestrijk ze na het roosteren met kruidenboter en serveer ze met de rest van kruidenboter.

Geroosterde sardines

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Long Island Deli barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

20 kleine verse schoongemaakte sardines - grof zeezout - olijfolie.

Bereiding

Bestrooi de sardines royaal met zout en laat ze ca 1 uur liggen. Neem ze uit het zout en veeg het meeste zout eraf. Wrijf ze in met olie en rooster ze ca 5 minuten aan elke kant. De sardines kunnen in een speciaal sardinerooster worden gelegd, of aan vleespennen worden gestoken; beide manieren maken het omkeren een stuk makkelijker.

Green chili burritos (gevulde pannenkoeken met groene pepersaus)

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 stuks) - 500 gr mager varkensvlees in kleine blokjes - 3 dl kippenbouillon - 3 gesnipperde groene pepers, zonder zaadjes - 3 kleine gedroogde Spaanse pepertjes - 1 blik tomaatblokjes (à 400 gr) - 1 tl chilipoeder - ¼-1/2 tl gemalen komijn (djintan) - ½ tl oregano - 1 blik kidney beans (à 450 gr), uitgelekt - 6 tortilla's - Voor erbij: - 125 gr geraspte oude kaas - ¼ fijngesneden krop ijsbergsla - 2 tomaten - ruime, ingevette ovenschaal.

Bereiding

Laat het varkensvlees in de bouillon op zacht vuur in ca 15 minuten gaar worden. Voeg de groene pepers, gedroogde pepertjes en tomaat toe. Laat alles ca 20 minuten zacht doorkoken. Roer dan de chilipoeder, komijn, oregano en kidney beans erdoor. Verwarm de oven voor op 150°C. Vul de tortilla's met het vleesmengsel. Schep op elke tortilla 1 el geraspte kaas. Rol de tortilla's op en leg ze in de ovenschaal. Bak de burritos in de oven ca 20 minuten. Strooi er voor het serveren de rest van de kaas, de sla en tomaat over. Dien ze direct op. Ook lekker met zure room.

Guacamole

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Sauzen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) 2 avocado's - 2 tl limoensap - zout - 2 lente-uitjes in dunne ringen - 1 ontvelde tomaat in kleine blokjes - 1 geperst teentje knoflook - 2 el fijngesneden jalapeñopepers (potje) - ½ el fijngesneden bieslook.

Bereiding

Schil de avocado's, halveer ze, verwijder de pit en pureer het vruchtvlees. Vermeng de avocadopuree met het limoensap, zout, de lente-ui, tomaat, knoflook, jalapeñopepers en bieslook. Jalapeñopepers: Jalapeñopepers zijn mooie volle groene pepers. Zij geven de gerechten een pittige smaak. Jalapeñopepers zijn soms vers, maar meestal in blik of potjes verkrijgbaar. Let op dat u tijdens het schoonmaken van de pepers niet in uw ogen of langs uw neus wrijft. De zaadjes in de pepers zijn zeer heet en de scherpte blijft aan uw vingers zitten. Er zijn ook rode jalapeñopepers verkrijgbaar. Jalapeñopepers in blik of pot zijn verkrijgbaar bij delicatessenwinkels of bij goed gesorteerde supermarkten.

Guacamole (avocadodip)

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(ca 6 dl) - 4 grote rijpe avocado's - 2 el citroensap - 1 ontvelde en zeer kleingesneden tomaat - 1 rode Spaanse peper, zaadjes verwijderd, in dunne ringen - zout, peper - 1 uitgeperst teentje knoflook - ½-1 dl crème fraîche (of zure room of dikke yoghurt).

Bereiding

Verwijder de schil en de pit van de avocado's en prak het vruchtvlees fijn. Meng dit met het citroensap, de tomaat, rode peper, zout, peper, uitgeperste knoflook en crème fraîche.

Hete dipsaus (Salsa)

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(ca 4 ½ dl) - 2 grote ontvelde tomaten - 1 klein blikje gepelde tomaten met sap (à 200 gr) - 1 kleine fijngesnipperde ui - 2 stengels bleekselderij in blokjes - ¼ groene paprika in blokjes - 5 fijngesneden groene hete chilipepers - 2 el olijfolie - 1 el rode wijnazijn - ¼ tl mosterdpoeder - ½ tl korianderpoeder (ketoembar) - zout, peper.

Bereiding

Pureer alle ingrediënten in een blender of keukenmachine tot een grof mengsel. Dek dit mengsel af en laat het 2 uur in de koelkast koelen om de smaken te laten intrekken. Dien de salsa op bij tortillachips, als dip met rauwe groenten, of als bijgerecht bij een Mexicaanse maaltijd. Maak ook eens een verse salsa van 3 gehakte ontvelde tomaten, een gesnipperd groen pepertje (zonder zaad), een geraspt sjalotje, 1 el korianderblad, het sap van ½ limoen en flink wat zout.

Hollandse fondue

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

3 el boter - 3 el bloem - peper - 1 ¾ dl koffieroom of gewone melk - 1 ¾ dl kalfs of kippenbouillon - ½ tl uienpoeder - 250 gr geraspte Hollandse kaas (bijv. half Goudse, half Leidse of half Goudse, half Edammer) - scheutje kirsch - bruin brood in stukjes gesneden.

Bereiding

Smelt de boter, voeg de bloem en peper toe en roer de massa glad. Schenk er al roerend bij gedeelten de koffieroom of melk en de bouillon bij. Voeg daarna de uienpoeder toe. Laat het geheel even doorkoken en enigszins dik worden. Voeg dan al roerend de geraspte kaas toe en blijf roeren tot deze is gesmolten. Schenk tenslotte de kirsch over de fondue en laat deze even branden.

Honingmarinade

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Long Island Deli barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

8 el honing - 8 el tomatenketchup - 1 bosje lente-uitjes in ringen - 2 el Chinese sojasaus - 1 el citroenrasp - het sap van 1 citroen - 1 tl mosterdpoeder - zout, peper - 3 geperste teentjes knoflook - 2 kruidnagels - 1 el boter.

Bereiding

Vermeng alle ingrediënten en breng ze aan de kook. Wrijf de krabbetjes met de warme saus in en rooster ze 40-50 minuten. Wrijf ze tijdens het roosteren regelmatig met de saus in.

Hotdog

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 stuks) 6 dunne chorizoworstjes of merguez*1 (pittige worstjes)
- 6 tacoschelpen - ¼ krop ijsbergsla in flinterdunne reepjes - 2
tomaten in stukjes.

Bereiding

Rooster de worstjes op de barbecue ca 15 minuten. Verwarm de tacoschelpen op de barbecue tot ze glimmen. Verdeel de ijsbergsla over de taco's, leg de worstjes erin en verdeel er de tomaat over. Lekker met guacamole. *1 Merguez zijn kleine pittige worstjes, ze hebben de lengte van een saucijsje (verse worst), maar zijn veel dunner. Het vlees wordt meestal gekruid met cayennepeper en paprikapoeder. Merguez zijn vaak verkrijgbaar bij de islamitische slager.

Island ribs

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Long Island Deli barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(4-6 personen) 2 kg krabbetjes, in stukken van 1 of 2 ribben gesneden - Voor de marinade: - ½ dl azijn - 1 dl droge sherry - 1 el pimentpoeder - 5 cm geraspte gemberwortel - 5 el olijfolie - 2 el rozemarijn - zout, peper.

Bereiding

Vermeng alle ingrediënten voor de marinade, marineer de krabbetjes hierin ca 5 uur en rooster de spareribs ca 45 minuten. Keer ze regelmatig en bestrijk ze met de marinade.

Kaasfondue 1

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

4 dl. droge witte wijn - 150 gr. geraspte belegen kaas - 200 gr. geraspte Emmentaler - 2 teentje knoflook - kirsch - cayennepeper - stokbrood - champignons - broccoliroosjes.

Bereiding

Verwarm de wijn in de fonduepan en laat de kaas erin smelten. Pers de knoflook erboven uit en maak op smaak met cayennepeper. Voeg naar smaak kirschlikeur toe. Blancheer de champignons en de broccoliroosjes. Snijd het brood in dobbelstenen of schijfjes. Geef de groenten en het brood bij de kaasfondue. (Wat uitgebakken reepjes ontbijtspek door de kaasfondue smaakt erg lekker.)

Kaasfondue 2

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

600 gr geraspte Gruyère - 600 gr geraspte Emmentaler - 6 dl droge witte wijn - 10 teentjes knoflook - 6 tl maïzena - 2 tl mosterd - 2 el verse bieslook - 2 el fijngehakte peterselie - peper - stokbrood - 250 gr champignons - 100 gr worteltjes - 1 paprika - 3 tomaten - 2 kiwi's - 2 perziken.

Bereiding

Snijd de teentjes knoflook klein, voeg ze toe aan de wijn en laat het geheel 24 uur afgedekt staan (niet in een plastic doos, want dat gaat stinken). Maak de champignons, worteltjes, paprika en tomaten schoon en verdeel ze over schoteltjes die rondom de fondue kunnen worden opgesteld. Doe hetzelfde met het fruit. Maak de knoflook/wijn warm. Maak de maïzena aan, bij voorkeur met een beetje van dezelfde wijn en voeg het papje aan de wijn toe. Doe er de mosterd bij. Voeg geleidelijk en onder voort-durend roeren de kaas toe. Blijf roeren tot de kaas helemaal is gesmolten. Doe er op het laatst de bieslook en peterselie bij. Gooi het geheel over in een voorverwarmde caquelon (stenen schaal). Strooi er nu de versgemalen peper over. Houd de caquelon goed warm op een rechaud of een fonduestel. Opmerkingen: 1. In plaats van emmentaler en Gruyère kunnen ook goed Hollandse kazen worden gebruikt. 2. De genoemde groenten en fruit garneringen kunnen worden gevarieerd (maïs, bleek-selderij, peer). 3. Als u geen tijd heeft om de knoflook 24 uur te laten intrekken, kunt u in plaats daarvan de caquelon met knof-look inwrijven.

Kantonese fondue

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

2 kipfilets - 300 gr biefstuk of ossenhaas - 300 gr lamsfilet - 8 grote garnalen - 4 lente-uitjes - 400 gr Chinese kool - 350 gr instant noedels - 2 liter kippenbouillon - sojasaus naar smaak.

Bereiding

Vries het vlees enkele uren in; op deze manier kunt u het beter snijden. Snijd het vlees in dunne plakjes en verdeel het over verschillende bordjes. Snijd de lente-ui in dunne reepjes. Kook de instant noedels volgens de gebruiksaanwijzing en verdeel ze over 2 borden. Was de kool, snijd de bladeren in stukjes van 2 x 3 cm en verdeel ze over 2 borden. Breng de bouillon met de lente-ui aan de kook en giet de bouillon over in een Mongoolse vuurpot (als u geen traditionele vuurpot met gloeiend houtskool heeft, neem dan een réchaud of brander met een diepe vuurvaste schotel). Pak een stukje vlees tussen uw houten chopsticks en houd de chopsticks enkele seconden in de vuurpot. Doop het vlees vervolgens in de sojasaus. Als het vlees op is, kunt u dit herhalen met garnalen, de noedels en de gesneden kool. Vul zonodig de vuurpot bij met kokende bouillon.

Kippenboutjes met perziksalsa

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De California-Asian Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

8 drumsticks - Voor de marinade: - 2 el sojasaus - 2 el droge sherry - 2 el olie - 1 limoen (schil fijn geraspt, sap uitgeperst) - 1 tl Chinees vijfkruidenpoeder (toko) - 1 uitgeperst teentje knoflook. Voor de perziksalsa: ½ verse groene peper - 15 gr verse koriander - 1 sjalotje - 1 klein teentje knoflook - 2 ½ cm verse gemberwortel - het sap van 2 limoenen - 4 perziken in blokjes - zout, peper - 1 el olie.

Bereiding

Vermeng de ingrediënten voor de marinade en wrijf de drumsticks ermee in. Schenk de rest van de marinade over de drumsticks en laat ze ca 30 minuten staan. Grilleer de drumsticks op de barbecue in 15-20 minuten; keer ze regelmatig. Hak de groene peper, koriander, sjalot, knoflook en gember fijn en vermeng dit met de overige ingrediënten voor de perziksalsa. Serveer de salsa apart in een kom bij de drumsticks. Magnetronadvies: Laat de kip voorgaren: Prik het vel van de kip hier en daar met een vork in. Doe de kip met de marinade in een magnetronschaal en verhit die afgedekt ca 5 minuten op 525 Watt. bak de kip daarna in ca 5-10 minuten op de barbecue gaar.

Kruidenboter met dragon:

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

-

Bereiding

Vermeng 100 gr roomboter met 3 el zeer fijngehakte dragon, zout, peper en 1 tl citroensap. Vorm er een rol van, draai die in folie en bewaar deze koel. Snijd de boterrol voor het serveren in dunne plakjes

Limoenijs

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Kindercocktails	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) (6-8 personen) 250 gr suiker - 3 dl limoensap - ¼ l mineraalwater met koolzuur - 1 eiwit - een ijsmachine of ijs laatje.

Bereiding

Breng de suiker met 2 dl water aan de kook, laat dit ca 5 minuten doorkoken en daarna afkoelen. Vermeng het limoensap, de suikersiroop en het mineraalwater. Draai dit in een ijsmachine tot ijs of laat het in een ijs laatje in ca 6 uur bevriezen. Roer het bij bevriezen in een ijs laatje tussentijds regelmatig met een vork door. Klop, voordat het ijs is bevroren, het eiwit met 2 el ijsmengsel stijf, meng dit door het ijs en laat het verder bevriezen. U kunt het limoensap ook door citroensap vervangen en op dezelfde manier lekker citroenijs maken.

Maïskolven

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Bijgerechten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(4 stuks) - 4 maïskolven met schutbladeren*2 - zout - 100 gr boter
- ½ el paprikapoeder (mild) - ¼ tl chilipoeder - ¼ tl gemalen komijn
- ¼ tl gemalen koriander.

Bereiding

Kook de maïskolven met schutbladeren in ruim kokend water met zout ca 12 minuten en laat ze uitlekken. Vermeng de boter met het paprikapoeder, chilipoeder, de komijn, koriander en zout. Laat de maïskolven iets afkoelen, vouw de schutbladeren terug, wrijf de maïskolven met de gekruide boter in en vouw de bladeren weer om de maïskolven. Rooster de maïskolven op de barbecue nog ca 15 minuten. Soms zijn maïskolven met schutbladeren niet verkrijgbaar. U kunt dan de maïskolven na het voorkoken met de gekruide boter inwrijven, in een stuk aluminiumfolie verpakken en ze in het folie nog ca 15 minuten op de barbecue roosteren.

Maïskolven Californië style

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Bijgerechten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

4 grote maïskolven met schutblad - 150 gr ongezouten roomboter - zout, versgemalen peper - barbecue.

Bereiding

Bind de maïskolven met schutbladeren met een stukje touw dicht en laat ze ca 1 ½ uur in een emmer met koud water onder staan. Steek de barbecue aan. Haal de maïskolven uit het water en laat ze goed uitlekken. Leg de kolven met schutbladeren ca 30 minuten op de barbecue, de maïs wordt zo in z'n eigen jasje gaar gestoomd. Verwijder voor het serveren de schutbladeren en het stronkje. Rol de maïskolven door de boter en bestrooi ze met zout en peper. Serveer ze met servetten of maïskolfvorkjes. Geef er geroosterd vlees of kip bij, bijvoorbeeld geroosterde kippenboutjes. Bij de traditioneel Amerikaanse bereidingswijze van maïskolven worden de schutbladeren wel verwijderd. Kook de maïskolven in kokend water met zout en 1 el suiker in ca 12 minuten gaar. Of stoom de maïskolven in het mandje van een stoompan boven een laagje kokend water in ca 10 minuten gaar. Lekkere bijgerechtjes hierbij zijn: Potato fritters (gefrituurde aardappelschilletjes): boen de aardappelen schoon en haal er met een dunschiller lange dunne slierten schil af. Frituur de schillen kort in heet frituurvet tot ze mooi krokant zijn. Kruidenboter: meng 150 gr zachte boter met zout, peper, 1 geperst teentje knoflook, 1 el fijngesneden bieslook, 2 el fijngesneden peter-selie, 1 fijngeprakte hardgekookte eidooier en 25 gr geraspte Parmezaanse kaas. Yoghurtdip: roer in een kom 1 potje Bulgaarse yoghurt (125 ml), 1 el limoensap (bijv. Sicilia), ½ in ringetjes gesneden groene peper en 2 el korianderblaadjes tot een sausje. Breng het pittig op smaak met Worcestershiresaus (Lea en Perrins).

Margarita

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Dranken	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) (1 glas) citroensap - zout - 3 grof gehakte ijsblokjes - ½ dl tequila - ¼ dl limoensap - ¼ dl curaçao triple sec of Grand Marnier.

Bereiding

Bevochtig de randen van het glas met citroensap en doop de glasrand daarna in een laagje zout, zodat er een dun zoutrandje aan het glas komt. Meng de ijsblokjes, de tequila, het limoensap en de likeur in een shaker en schenk het in het glas.

Mexicaanse koffiecocktail

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Dranken	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) (1 glas) - 2 el koffielikeur - 2 el crème de menthe (likeur) - ½ dl crème fraîche - ½ dl melk - 3 grof gehakte ijsblokjes.

Bereiding

Meng de koffielikeur, de crème de menthe, de crème fraîche en de melk in een shaker en schenk dit in het goed gekoelde glas over de ijsblokjes.

Mie met sesamdressing

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De California-Asian Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6-8 personen) 500 gr mienestjes - 2 tl geroosterde sesamzaadjes. Voor de dressing: 2 el sesamolie - 3 el tahin (sesampasta) - 3 el Chinese sojasaus - 2 el bouillon (van tablet) - 1 tl suiker - 1 el olie - 3 fijngehakte sjalotjes - 1 uitgeperst teentje knoflook - een paar druppels tabasco.

Bereiding

Kook de mie volgens de gebruiksaanwijzing gaar en laat ze afkoelen. Vermeng alle ingrediënten voor de dressing en schep de dressing door de afgekoelde mie. Bestrooi de mie vlak voor het serveren met de sesamzaadjes.

Mixed grill

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Long Island Deli barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

4 lamskoteletjes - 4 merguez (pittige worstjes) - 4 kleine worstjes - 250 gr varkenslever in blokjes van 2 x 2 cm - 4 dikke plakken ham. Voor de kruidenmarinade: 6 el olijfolie - 6 verkruimelde blaadjes salie - 2 verkruimelde jeneverbessen - 1 takje rozemarijn - 1 el fijngehakte groene peper. Voor de honingmarinade: 2 el mosterd - 1 el honing - 1 el bruine basterdsuiker. Voor de groenten: 4 gehalveerde tomaten - 4 lente-uitjes - zout.

Bereiding

Vermeng de ingrediënten voor de marinades. Snijd van het vlees eventuele vetrandjes tot op het vlees in. Leg de koteletjes, merguez, worstjes, lever en de groenten in de kruidenmarinade en laat die ca 10 minuten intrekken. Steek de leverblokjes aan spiesen. Wrijf de ham vlak voor het roosteren met de honingmarinade in. Rooster alles, afhankelijk van de vleessoort, 8-15 minuten. Rooster de tomaat ca 8 minuten en de lente-ui ca 5 minuten. Bestrooi het vlees en de groenten voor het serveren met zout.

Mongoolse fondue

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

800 gr lamsfilet of lamsbovenbil (of 2 grote kipfilets) - 300 gr ossenhaas - 8 Chinese garnalen - 4 lente-uitjes - 400 gr Chinese kool - 350 gr instant noedels - 2 liter kippenbouillon. Voor de dipsauzen: sojasaus sesampasta (verdun sesam-pasta met sesamolie tot yoghurtdikte) - rijstwijn of sherry - vissaus - furu (pureer furu tot yoghurtdikte) - lente-ui - sesamolie - koriander.

Bereiding

Vries het vlees enkele uren in; u kunt het dan beter snijden. Snijd het vlees in dunne plakjes en verdeel het over verschillende bordjes. Snijd de lente-ui in dunne reepjes. Kook de instant noedels volgens de gebruiksaanwijzing en verdeel ze over 2 borden. Was de kool en snijd de bladeren in stukjes van 2 x 3 cm. Doe de ingrediënten van de dipsauzen in aparte bakjes. Breng 2 liter bouillon met de lente-ui aan de kook en giet de bouillon over in een Mongoolse vuurpot (als u geen traditionele vuurpot met gloeiend houtskool heeft, neem dan een réchaud of een brander met een diepe vuurvaste schotel). Pak een stukje vlees tussen uw houten chopsticks en houd dit enkele seconden in de vuurpot. Doop het vlees vervolgens in uw zelf gecreëerde dipsaus (Meng verscheidene ingrediënten van de dipsauzen naar eigen keuze). Als het vlees op is, kunt u dit herhalen met de noedels en de gesneden kool. Vul de vuurpot zo nodig met kokende bouillon bij. nog wat Pandanrijst en mihoen bij voor een vollere soep.

Ninh Toa (Pittige gehaktballetjes)

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De California-Asian Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 personen) 6 lente-uitjes - 2 teentjes knoflook - 3 cm verse gemberwortel - 1 ei - zout, peper - 750 gr gehakt half om half - 10 gehalveerde blaadjes ijsbergsla. Voor de saus: 2 el fijngehakte pinda's - 1 fijngehakt vers rood pepertje - 2 el fijngehakte koriander - 1 el fijngehakte gemberwortel - het sap van 2 limoenen - 165 ml kokosmelk (blikje, toko).

Bereiding

Hak de lente-ui, knoflook en gemberwortel fijn en meng dit met het ei, zout en peper door het gehakt. Draai van het gehaktmengsel balletjes (4 cm doorsnede), steek elk balletje apart aan een satéstokje en rooster ze in 15-20 minuten rondom gaar. Vermeng intussen de ingrediënten voor de saus. Omwikkel de gare balletjes met een reepje sla en rijg ze weer aan de stokjes. Serveer ze met de saus.

Paddestoelen pandan fondue

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

Voor de bouillon: 2 el olie - 1 kg in stukken gehakte schenkel - 250 gr grof gesneden soepgroenten - 1 ui met 5tkruidnagels erin gestoken - bouquet garni (2 laurierbladeren, flinke tak peterselie, takje tijm en takje selderij) - 1 tl zwarte peperkorrels - 1 tl karwijzaad - 5 cm gemberwortel in stukjes - 2 teentjes knoflook - 1 el gefermenteerde soja-boontjes (toko) - 1 Spaans rood pepertje - 3 verse of gedroogde pandanbladeren - 1 el oestersaus - preiringen, peter-selieblaadjes en 1 Spaans pepertje, in ringen. Voor de dip: 500 gr rundertartaarballetjes (gekruid met ui, peterselie, knoflook, zout en peper) - 500 gr verse paddestoelen (oesterzwammen, shii-take, champignons, enz). - 1 kg diverse geblancheerde groenten zoals: voorgekookte - krielaardappeltjes in de schil, wortel en koolreepjes, paksoi, - knol-selderijreepjes - 300 gr gekookte mihoen - 300 gr gekookte pandanrijst. En verder: liefst een Chinese fonduepan - soepkommetjes met fondueschepnetjes.

Bereiding

Verhit de olie en bak de schenkel rondom bruin. Voeg de soepgroenten toe. Bak al omscheppend op hoog vuur verder. Blus af met 1½ liter water, roer de aanbaksel los en breng aan de kook. Voeg de ui, het bouquet garni, de peperkorrels, het karwijzaad, de gember, knoflook, sojaboontjes, het pepertje en het pandanblad toe. Breng opnieuw aan de kook eetschuim af en toe af. Dek de pan af en laat de bouillon op zeer matig vuur 5 uur trekken. Laat de bouillon afkoelen en schep het vet eraf. Zeef de bouillon en laat hem tot 1 liter inkoken. Breng op smaak met oestersaus. Doe de hete bouillon over in een fonduepan. Voeg de prei, het Spaanse pepertje en de peterselieblaadjes toe. Serveer bij de bouillon een schotel met tartaarballetjes, paddestoelen en geblancheerde groenten, die in het schepnetje in de bouillon gaar moeten worden. Lekker erbij: Pandanrijst, mihoen, ketjapsaus (zie recept) en Chinese chilisaus. Verdeel aan het eind van de fondue de geurige bouillon over borden en voeg er

Rode chilisaus

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Sauzen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

-

Bereiding

Meng 1 pakje Tomato Frito (Heinz, 400 gr) met 5 fijngesneden rode pepers (eventueel zaadjes verwijderd), 2 el limoensap, 1 el fijngesneden oregano, 1 tl gemalen komijn en 2 geperste teentjes knoflook. Breng de saus op smaak met zout.

Rode wijnfondue met rundvlees en mangosausjes

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(2 personen) 300 gr biefstuk - 1 kleine mango - 1 bosuitje - 2 el rozijnen - 1 tl gemberpoeder - 1 tl chilipoeder - zout, peper - 1 el grove mosterd - 1 el mayonaise - 1 tl tijm - 1 pot vleesfond 380 ml - 2 dl rode wijn.

Bereiding

Laat het vlees in de diepvries in 1 uur half bevriezen. Schil de mango, snijd het vruchtvlees van de pit en pureer het in een keukenmachine. Snijd het bosuitje in ringetjes. Roer de uiringetjes, de rozijnen, het gemberpoeder en het chilipoeder door de helft van de mangopuree. Roer de mosterd, de mayonaise en de tijm door de rest van de mangopuree. Snijd het halfbevroren vlees in flinterdunne plakjes en leg deze op 2 bordjes. Breng in een fonduepan de fond en de wijn aan de kook en laat deze 5 minuten zachtjes inkoken. Zet de kokende bouillon op tafel op een spiritusbrander. Zet ook de mangosausjes en de bordjes met vlees op tafel. Steek een plakje vlees aan een fonduevork en laat dit in de bouillon net gaar worden. Lekker met stokbrood en een groene salade.

Salsa Mexicana

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Sauzen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

10 rijpe ontvelde tomaten in blokjes - 5 fijngesneden jalapeñopepers (potje), zaadjes verwijderd - 1 grote ui in stukjes - 1 el fijngesneden koriander - 2 geperste teentjes knoflook - 2 el limoensap - zout.

Bereiding

Vermeng de tomaten, pepers, ui, koriander en knoflook met het limoensap en breng de salsa op smaak met zout. Snijd voor deze saus alle ingrediënten met de hand; de saus krijgt hierdoor zijn mooie grove structuur. Gebruik liever geen blender.

Salsa Verde

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Sauzen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

-

Bereiding

pureer 500 gr groene tomaten (ook in blik te koop) met 1 dl koude kippenbouillon, 1 kleine gesnipperde ui, 1 geperst teentje knoflook en 2 el fijngesneden koriander. Breng de saus op smaak met zout en peper. Garneer de saus met 1 fijngesneden jalapeñopeper.

Santa Fe salade

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Bijgerechten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(4-6 personen) 50 gr plakjes bacon in reepjes - 1 el olie - 1 el limoensap - 2 el tacosaus (El Rio) - 1 ¼ dl zure room - 1 fijngesneden jalapeñopeper (potje), zaadjes verwijderd - 1 fijngesneden ui - ½ tl gemalen koriander - 1 blik rode kidneybonen (400 gr), uitgelekt - 1 blik maïskorrels (400 gr), uitgelekt - 1 groene paprika in blokjes - ½ rode paprika in blokjes - 1 courgette in blokjes - 2 tomaten in stukjes - 2 el fijngesneden peterselie.

Bereiding

Bak de bacon in een droge koekenpan lichtbruin en laat afkoelen. Klop een dressing van de olie, het limoensap, de tacosaus en de zure room en schep de Jalapeñopeper, ui en koriander erdoor. Schep de bonen, maïs, groene en rode paprika, courgette en de dressing luchtig door elkaar. Garneer met tomaat en peterselie.

Sinaasappelcocktail

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Kindercocktails	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) (1 glas) - witte basterdsuiker - 2 el aardbeienlimonadesiroop - 1 ½ dl sinaasappelsap - ijsblokjes - een dun schijfje ongeschilde sinaasappel.

Bereiding

Bevochtig de randen van het glas met water en doop het daarna in een laagje witte basterdsuiker, zodat er een heel dun suikerrandje aan het glas komt. Meng de limonadesiroop en het sinaasappelsap en schenk dat in het glas. Leg ijsblokjes in het glas en hang op de rand van het glas een schijfje sinaasappel.

Sinaasappelpakketjes

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Long Island Deli barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

4 sinaasappels - 2 el bruine basterdsuiker - kaneel - 4 el rum - aluminiumfolie.

Bereiding

Schil de sinaasappels dik, verwijder de witte velletjes en snijd elke sinaasappel in 5 plakjes. Bestrooi de plakjes met suiker en kaneel stapel ze op stukjes aluminiumfolie weer tot hele sinaasappels op. Besprenkel die met rum. Vouw het folie stevig om de sinaasappel en leg de pakketjes ca 15 minuten in de hete as of op het rooster.

Sinaasappelsalade

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Kindercocktails	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(Amerika) 4 sinaasappelen - 2 el tequila*3.

Bereiding

Schil de sinaasappelen dik en snijd ze in heel dunne plakken. Schik de plakken op een schaal of in een wijde coupe en besprenkel ze met de tequila. *3 Tequila is een sterke drank, gemaakt van het gegiste sap van de agave, een cactussoort die veel in Mexico voorkomt.

T-bone steak

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

6 el maiskiemolie - het sap van 1 limoen - 2 geperste teentjes knoflook - 1 fijngesneden jalapeñopeper (potje), zaadjes verwijderd - 2 tl taco seasoning kruiden (El Rio) - 2 Tbone steaks.

Bereiding

Vermeng de olie, het limoensap, de knoflook, peper en tacokruiden, bestrijk de Tbone steaks hiermee en laat ze ca 2 uur in de koelkast marineren. Rooster het vlees op de barbecue 5-10 minuten; heer het halverwege.

Tacoburger

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 stuks) 6 hamburgers - 2 el taco seasoning kruiden (El Rio) - 6 tostadas (delicatessenwinkel) - ¼ krop ijsbergsla, in flinterdunne reepjes - 2 tomaten, in stukjes - 50 gr geraspte belegen kaas - 6 el tacosaus (El Rio).

Bereiding

Wrijf de hamburgers in met de tacokruiden en rooster ze op de barbecue in ca 15 minuten onder regelmatig keren goudbruin en gaar. Verwarm de tostadas op de barbecue tot ze glimmen. Verdeel er de sla en tomaat over en leg de hamburgers erop. Garneer met geraspte kaas en tacosaus.

Tex-Mex Chicken

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

1 schoongemaakte kip - 100 gr fijngehakt gerookt spek - 1 el
verse fijngehakte rozemarijnnaaldjes - 3 teentjes knoflook - 1 ½ el
chilikruiden - 2 tl geraspte citroenschil - 3 el olie.

Bereiding

Verwijder met een keukenschaar de ruggengraat van de kip. Leg op een werkblad de kip met de borst naar boven zover mogelijk open. Sla de kip met een groot mes plat. Maak het vel van de borst en de poten los. Vermeng het spek, de rozemarijn, de uitgeperste knoflook, 1 el chilikruiden en 1 tl citroenrasp en verdeel dit mengsel onder de huid. Vermeng de olie met ½ el chilikruiden en 1 tl citroenrasp en wrijf de kip hiermee in. Leg de kip op het rooster van de gril en rooster de kip in ca 45 minuten goudbruin en gaar. Bestrijk de kip af en toe met in olie gedoopt takje rozemarijn. Serveer de kip met avocadodip.

Tex-Mex cranberry salsa

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Sauzen	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

1 potje cranberry's (350 gr, Ocean Spray) - 3 fijngesneden jalapeñopepers, (potje) zaadjes verwijderd - 1 lente-ui in ringen - 1 tl gemalen komijn - 2 el limoensap - 1 tl fijngesneden bieslook.

Bereiding

Vermeng de cranberry's, pepers, lente-ui, komijn en het limoensap. Strooi er voor het serveren de bieslook over. Lekker bij gegrild vlees of met nacho chips.

Texaanse steak

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

2-4 rundersteaks van minimaal 2 ½ cm dik (bestel bij de slager
Tbone of entrecote met bot) - zout, peper - olie.

Bereiding

Snijd de vetrand van het vlees elke 3 cm tot aan het vlees in en wrijf het vlees in met zout, peper en wat olie. Schroei het vlees boven een heet vuur aan beide kanten dicht en rooster het in 8-10 minuten ros' (of langer voor doorgebakken vlees). Snijd de steaks voor het serveren eventueel in plakken.

Texaanse worst

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

Ca 750 gr varkensworst (saucijs, maar niet tot kleine worstjes geknoopt) - ½-1 el chilipoeder.

Bereiding

Rol de worst op tot een stevige spiraal en zet die met 2 vleespennen kruislings vast. Prik de worst hier en daar met een vork in, wrijf hem in met chilipoeder en rooster hem 30-40 minuten. Keer regelmatig.

Tomatenkaasfondue

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

1 ui - 1 groene paprika - 1 el olijfolie - 1 teentje knoflook - 2 blikken gepelde tomaten (à 400 gr) - 200 gr geraspte belegen keurkaas - 200 gr geraspte oude keurkaas - ½ tl tijm - ½ tl paprikapoeder - zout, peper - 1 el maïzena.

Bereiding

Pel de ui en het teentje knoflook en maak de paprika schoon. Snijd beide in kleine stukjes. Verhit de olie in een braadpan. Fruit de ui, paprika en het uitgeperste teentje knoflook in de olie. Voeg de tomaten met het sap toe en breng alles aan de kook. Laat de tomaten ca 10 minuten zachtjes koken. Voeg de geraspte kaassoorten toe en laat deze al roerend smelten. Breng de fondue op smaak met de tijm, paprikapoeder, peper en zout. Roer de maïzena met een beetje water tot een papje en bind hiermee het gerecht. Schenk de fondue over in een fonduepan. Houd de fondue op en rechaud of spiritusbrander warm. Serveer er stokbrood en komkommersalade bij.

Tortilla's (voor de burritos)

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(12 stuks) 500 gr bloem - 1 tl bakpoeder - 1 tl zout - 30 gr boter - olie.

Bereiding

Vermeng de bloem, het bakpoeder en het zout. Snijd de boter er met 2 messen door. Voeg 1 ½-2 dl water toe en kneed tot stevig deeg. Verdeel het deeg in 12 balletjes. Rol elk balletje op een met bloem bestoven werkblad dun uit tot een cirkel van 15 cm doorsnede. Verwarm de koekenpan, vet de bodem licht in met olie en bak elke tortilla ½-1 minuut aan beide kanten gaar. Houd de gare tortilla's tussen theedoeken warm. U kunt de tortilla's ook apart in aluminiumfolie verpakt in de koelkast bewaren. Warm ze dan voor het gebruik in de folie in de oven op. Vul de warme tortilla's en rol ze op.

Tortilla's gevuld 'Flautas'

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(8 stuks) 1 el olie - 200 gr kipfilet in kleine reepjes - 1 gesnipperde ui - ½ groene paprika in kleine blokjes - 1 fijngesneden jalapeñopeper (potje), zaadjes verwijderd 50 gr maïskorrels (blik, uitgelekt) - 4 fijngesneden zwarte olijven zonder pit - 8 tarwetortilla's (delicatessenwinkel) - zout - zure room.

Bereiding

Verhit in een koekenpan de olie en bak de kip, ui, paprika en peper al omscheppend ca 10 minuten. Voeg de maïs en de olijven toe. Verdeel het mengsel over de tortilla's en Rol de tortilla's op. Verwarm de tortilla's op de barbecue en rooster ze lichtbruin. Lekker met zure room en guacamole (zie recept). U kunt de flautas ruim van te voren bereiden en 's avonds op de barbecue opwarmen.

Tortilla's met gemarineerd vlees (Fajita)

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(8 stuks) 1 zakje Fajita Seasoning Mix (El Rio) - 1 dl rode wijn of bier - 500 gr biefstuk in reepjes - 2 fijngesneden jalapeñopepers (potje), zonder zaadjes - 1 ui in ringen - 1 tomaat in stukjes - 8 tarwetortilla's (delicatessenwinkel).

Bereiding

Vermeng de kruidenmix met de wijn of het bier en marineer het vlees hierin ca 2 uur. Bestrooi het vlees met de pepers, ui en tomaat en rooster het op de barbecue(*). Verwarm de tortilla's op de barbecue (de tortilla's moeten soepel blijven). Schep het vlees op de tortilla's, schep er wat guacamole en salsa Mexicana naast en eet de tortilla's zo uit de hand. (*) Kleine reepjes blijven niet zo makkelijk op een gewoon rooster liggen. Gebruik hiervoor eventueel een dubbelgevouwen stuk aluminiumfolie of een speciale aluminiumfolie grillschaal, die u op het rooster legt. Of gebruik op het rooster een stuk heel fijn gaas.

Tortilla's van maïsmeel

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(12 stuks) 165 gr Masa Harina (maïsmeel) - tortillapers, plasticfolie.

Bereiding

Leg de Masa Harina in een kom, voeg 3 dl warm water toe en kneed dit met de hand tot een stevig, maar soepel deeg. Dek het deeg met een theedoek af en laat het ca 20 minuten rusten. Verdeel het deeg in 12 balletjes. Klap de tortillapers open en bekleed beide zijden met plasticfolie. Leg een balletje deeg op de onderkant van de pers en druk het deeg met de pers plat tot een cirkel van dezelfde grootte als de doorsnede van de pers. Klap de pers open en neem de tortilla eruit. Vet een koekenpan met een vleugje olie in en verwarm dat goed. Bak de tortilla aan elke kant 1-2 minuten. Niet teveel olie gebruiken, dan wordt de tortilla krokant. U kunt de tortilla's afgedekt met een theedoek warm houden. Advies: het deeg voor de tortilla's moet goed soepel zijn. Het mag niet te droog of te vochtig zijn. Voeg eventueel wat extra vocht of extra maïsmeel toe.

Tortilla's van tarwemeel

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Bijgerechten	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(ca 12 stuks) 500 gr volkorenmeel - zout - 75 gr reuzel in stukjes - bloem om het werkblad te bestuiven - olie om de pan in te vetten.

Bereiding

Leg het meel en zout in een kom, voeg de reuzel toe en snijd die met 2 messen door het meelmengsel. Roer er 3 dl warm water door, kneed dit tot een stevig deeg en verdeel het deeg in 12 balletjes. Bestrooi het werkblad met bloem en rol elk deegballetje tot een ronde pannenkoek van ca 15 cm doorsnede uit. Vet een koekenpan met een vleugje olie in, verwarm dat goed en bak de tortilla 1-2 minuten aan elke kant. Advies: het deeg voor de tortilla's moet goed soepel zijn (dus niet te droog of te vochtig). Voeg eventueel wat extra vocht of extra meel toe.

Tortilla, tostada en taco

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

-

Bereiding

De tortilla is een ronde pannenkoek, gemaakt van maïsmeel of van tarwemeel, die in een droge koekenpan wordt gebakken. De zachte tortilla is zeer geschikt om te vullen, omdat ze kan worden opgerold. U kunt de tortilla ook zelf maken (zie recept). Het is niet gemakkelijk, maar oefening baart kunst. De tortilla van tarwemeel kan met een deegroller worden uitgerold. Voor de maïstortilla heeft u echt een tortillapers nodig. Omdat het deeg van de maïstortilla stugger en droger is, kan dit eigenlijk niet met een deegroller worden uitgerold. Voor de bereiding van de maïstortilla wordt het speciale maïsmeel Masa Harina gebruikt. Bereid de tortilla bij voorkeur ruimschoots van te voren. De tortilla is een belangrijk ingrediënt in de Mexicaanse keuken, vergelijkbaar met brood in onze keuken. De tostada of taco is een krokant gebakken maïstortilla. Na bereiding wordt de tostada in olie krokant gebakken. De tostada of taco is er als een platte maïspannenkoek, maar ook als een halve maanvorm (bij ons taco genoemd) of in een puntige vorm als een ijshoorntje. Zowel tortilla's als tostadas (taco's) zijn kant en klaar verkrijgbaar bij delicatessenwinkels en diverse supermarkten. Ze kunnen op de barbecue worden opgewarmd.

Veel kruidenboter:

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Texaanse barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

-

Bereiding

Vermeng 100 gr roomboter met ½ tl tijm, 2 teentjes geperste knoflook, 1 el fijngehakte peterselie, 2 el fijngehakte bieslook, ½ el citroensap, zout en een snufje cayennepeper.

Vijgen in bacon

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Long Island Deli barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

4 verse vijgen in partjes (of kiwi, perzik of mango; kies fruit dat niet te rijp is) - 4 plakjes bacon (of ontbijtspek).

Bereiding

Pel de vijgen, wikkel de plakjes bacon eromheen en rooster de vijgen tot de bacon knapperig is.

Vleesfondue

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	Fondue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(6 personen) 400 gr kipfilet - 250 gr biefstuk - 500 gr rundergehakt - 400 gr varkensvlees - 2 flessen wijn - 500 gr champignons - 2 paprika's - 3 flinke tomaten - 1 komkommer - 5 hardgekookte eieren - 3 stokbroden - 200 gr kruidenboter - 2 potten mayonaise of 3 potten Yogonaise - frituurvet - vruchten in blik - vruchtensap - zoetzure augurken, zilveruitjes - pindasaus.

Bereiding

Het is erg lekker om meer dan een soort gehakt te geven, bijvoorbeeld normaal gehakt en Gyrosgehakt. Maak de groenten enkele uren van tevoren schoon en zet de champignons met citroensap erover terug in de koelkast. Maak de sauzen 1 uur van tevoren en maak de vleesschotels zo kort mogelijk van tevoren klaar. Maak een kwartier van te voren frituurvet voor de fonduepan heet, maak de pindasaus warm en vergeet niet, het stokbrood warm te maken! Maak wat schaaltjes met groenten, fruit en de in zessen gesneden eieren.

Worstjes (Merguez)

Menugang	Fondue en barbecue	Soort		Snel	Nee
Keuken		Type	De Amerikaanse Country Barbecue	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	

Ingrediënten

(20 stuks) 20 merguez (pittige worstjes) aan een stuk - 2 el gedroogde oregano - 4-6 lange metalen spiesen.

Bereiding

Prik de merguez met een vork regelmatig in en bestrooi ze met de oregano. Steek 7-10 merguez al zigzaggend aan 2 spiesen en de overige merguez aan andere spiesen. Rooster de spiesen op de barbecue ca 15 minuten. U kunt voor dit recept ook saucijsjes of een heel lang stuk verse worst gebruiken. Rijg de worst al zigzaggend aan de spiesen.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl