



INAMOOD.

Your Online Meat Specialist.

ZOMERSE BBQ RECEPTEN



Inhoudsopgave

1.	Italiaanse zalm in folie	6.
2.	Longhaas met chimichurri	8.
3.	Bavette rollade	10.
4.	Kruidige kebab spies	12.
5.	Gegrilde kip van het spit	14.
6.	Tomahawk van de BBQ	16.
7.	Sparerib sandwich	18.
8.	Kippendijen shoarma	20.
9.	Picanha met salsa verde	22.
10.	Biefstukspiezen	24.
11.	Italiaanse tagliata	26.

Inamood is een eigentijdse, culinaire specialist en levert hoogwaardige kwaliteitsproducten. Je hoeft niet meer naar de slager of een visspecialist, want je kunt bij ons ook uw favoriete producten bestellen. Inamood wil iedereen kunnen laten genieten van de beste producten en vraagt daarom een betaalbare prijs.

Mensen op een gezellige manier bij elkaar brengen, plezier laten maken en laten genieten van onze producten, dat is wat wij van Inamood willen!

Van alledaagse vleessoorten zoals kipfilet en kogelbiefstuk, tot de meest exclusieve cuts zoals Japanse Wagyu A5 Ribeye en Spaanse Iberico Secreto.



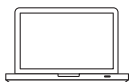
Wij bieden jou écht de beste kwaliteit voor de laagste prijs. Alle bestellingen worden geleverd binnen 24 uur.

Je ontvangt je bestelling bevroren. Zo heb jij altijd niet alleen vers, maar vooral heerlijk vlees binnen handbereik.

Restaurantkwaliteit vlees, nu ook thuis verkrijgbaar.



ZO MAKKELIJK - WWW.INAMOOD.NL



1. Ga naar
inamood.nl



2. Kies jouw
vlees



3. Kies de
bezorgdatum



4. Bezorging
binnen 24 uur

Iedere week zorgen wij voor nieuwe recepten met onze heerlijke producten. Dit om jou te voorzien van inspiratie! Of het nu voor op de barbecue is of voor in de keuken. Wij zorgen voor gevarieerde complete maaltijden. De recepten die wij maken zijn stap voor stap beschreven, zodat ze toegankelijk zijn voor iedereen.



Naast recepten zorgen wij voor tips & tricks voor de perfecte bereiding van onze producten. Op social media delen wij korte filmpjes van de bereiding. Ben je hierin geïnteresseerd? Volg ons dan zeker op Instagram of Tiktok.

Onze recepten delen wij met een linkje op Facebook en natuurlijk via onze nieuwsbrief. Schrijf je in voor onze nieuwsbrief om niks te missen of volg ons op Facebook. Naast recepten delen wij hier ook onze lopende acties.



Tip!

Je hebt geen barbecue nodig met deksel.
Je hoeft het pakket alleen op het rooster te leggen.

Een perfect gerecht voor op de camping barbecue!

Italiaanse zalm in folie

Ingrediënten

4 zalmfilets 200 g
250 g kerstomaten
30 g basilicumblaadjes
50 g Parmezaanse kaas
1 teentje knoflook
75 g pijnboompitten
olijfolie
zout
versgemalen peper



50 °C



8 min.

1. Neem een kom en voeg hierin de basilicumblaadjes, Parmezaanse kaas, knoflook, 50 g pijnboompitten en schenk er olijfolie bij. Mix met een staafmixer tot een gladde massa. Proef en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
2. Snijd de kerstomaten in partjes.
3. Neem vier stukken aluminiumfolie en besprenkel de bodem met een beetje olijfolie.
4. Leg de zalmfilet erop en kruid met zout en peper. Wrijf de bovenzijde in met de pesto.
5. Leg de kerstomaten rondom en strooi pijnboompitten over de pesto.
6. Vouw de aluminiumfolie dicht.
7. Maak de BBQ aan en regel naar een temperatuur van rond de 180 graden.
8. Leg de zalmpakketjes op het rooster boven de kolen en sluit de deksel voor ongeveer 8 minuten of tot de zalm een kerntemperatuur heeft van 50 graden.



Tip!

Chimichurri is een heerlijke saus die perfect past bij heel veel soorten rundvlees zoals bijvoorbeeld picanha of diamanthaas.

Longhaas met chimichurri

Ingrediënten

500 g longhaas
100 ml olijfolie
2 el rode wijnazijn
1 kleine ui
10 takjes verse tijm
1 bosje verse oregano
1 bosje bladpeterselie
4 teentjes knoflook
1 bosje bieslook
1 Spaanse peper
zout en versgemalen peper
1 tl mosterd



56 °C



10 min.

1. Neem een kom van een keukenmachine en voeg hierin de blaadjes van de verse kruiden.
2. Pel de ui en de knoflook en snijd grof. Voeg toe aan de kom met kruiden.
3. Snijd de rode peper door de helft en verwijder de zaadjes en snijd vervolgens in grove stukken.
4. Voeg de rode peper toe aan de overige ingrediënten en schenk er een beetje olijfolie bij. Mix tot de gewenste dikte en breng op smaak met zout en peper.
5. Dep het vlees droog met keukenpapier en breng op smaak met zout.
6. Maak de BBQ aan en zorg voor een direct en indirect gedeelte. Regel de temperatuur van de BBQ naar 250 graden.
7. Leg het vlees op het rooster boven het directe gedeelte. Je kunt het vlees eventueel nog een beetje instrijken met olijfolie.
8. Gril beide zijden van de longhaas voor ongeveer 2 minuten tot het vlees een mooie krokante kortst heeft.
9. Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie en serveer met de chimichurri.

Tip!

Ben met dit recept creatief, gezien je een bavette ook kunt vullen met heerlijke andere ingrediënten. Wij gebruikten voor dit recept onze bavette uit Australië.



Bavette rollade

Ingrediënten

bavette minimaal 700 gram
groene pesto
zongedroogde tomaten
groene olijven
Parmezaanse kaas
pijnboompitten
olijfolie
slagerstouw



56 °C



45 min.

1. Rooster de pijnboompitten in een beetje olijfolie.
2. Snijd de zongedroogde tomaten in reepjes en de groene olijven in ringen.
3. Leg de bavette op een snijplank en controleer hoe de draad loopt. Snijd vervolgens de bavette op de draad open, maar niet helemaal tot het eind. Vouw de bavette open en sla eventueel het dikke deel plat.
4. Smeer de bavette in met de groene pesto en beleg met de ingrediënten.
5. Rasp er ten slotte ruim Parmezaanse kaas over en rol de bavette op. Bind dicht met het slagerstouw.
6. Maak de BBQ aan en zorg voor een directe en indirecte zone. Regel de temperatuur van de BBQ naar 120 graden.
7. Leg de bavette rollade op het rooster boven het indirecte deel en sluit de deksel tot een kerntemperatuur van 46 graden.
8. Haal de rollade van de BBQ en regel temperatuur naar 250 graden.
9. Gril de rollade nu boven het directe deel tot deze een mooie krokante korst heeft. Gril tot een kerntemperatuur van 56 graden bereikt is.
10. Laat het vlees 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.



Tip!

In dit recept hebben wij rundergehakt gebruikt maar het kan natuurlijk ook met lamsgehakt.

Flatbread kun je heel makkelijk zelf maken met zelfrijzend bakmeel en yoghurt.

Kruidig kebab spies

Ingrediënten

500 g rundergehakt
rasp van 1/2 citroen
1 tl komijnpoeder
1 tl chillipoeder
gerookte paprikapoeder
zout
versgemalen peper
2 teentjes knoflook
1 tl verse tijm

Ingrediënten vulling

snufje zout
Griekse yoghurt
baby sla
1/2 granaatappel
platte peterselie
verse munt
1 wortel
8 flatbread



72 °C



15 min.

1. Leg het gehakt in een kom en pers twee teenjes knoflook bij het gehakt.
2. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe met uitzondering van de paprikapoeder en meng alles goed door elkaar.
3. Dek het gehakt af en plaats minimaal 1 uur in de koeling.
4. Neem metalen spiesen en kneed het gehakt om de spiesen. Strooi de gerookte paprikapoeder op het gehakt.
5. Neem een kom en schenk er ongeveer 10 eetlepels Griekse yoghurt in.
6. Snipper een aantal blaadjes munt en voeg toe, samen met het citroensap, zout en versgemalen peper en proef.
7. Maak de wortel schoon en rasp in slierten. Verwijder de pitjes van de granaatappel.
8. Maak de BBQ aan en zorg voor een directe en indirecte zone. Regel de temperatuur van de BBQ naar 180 graden.
9. Gril de gehaktspiesen rondom bruin en verplaats eventueel naar het indirecte gedeelte om verder te garen.
10. Gril de gehaktspiesen rondom bruin en verplaats eventueel naar het indirecte gedeelte om verder te garen.
11. Gril tot een kerntemperatuur van 72 graden. Neem het flatbread en vul met sla, wortel, kebab spies, granaatappel en de Griekse yogurt en fijngesneden platte peterselie.

12.



Tip!

Heb je geen spit voor op de BBQ? Vlinder dan de kip door het ruggengraat weg te knippen.

Klap de kip open, kruid en grill indirect op 220 graden.

Gegrilde kip van het spit

Ingrediënten

1 hele kip
Inamood all purpose rub
olijfolie



73 °C



1 uur

1. Haal de kip uit de verpakking en dep droog met keukenpapier.
2. Wrijf de kip in met olijfolie en kruid met een lekkere kruidenmix zoals onze all purpose rub.
3. Rijg de kip aan het spit en zorg dat deze netjes in het midden zit. Je kunt eventueel nog citroen partjes in de buikholte stoppen. Deze geven een lekkere smaak af aan de kip.
4. Bind de kip op met slagerstouw zodat de vleugels en de poten tijdens het ronddraaien niet kunnen bewegen.
5. Maak de BBQ aan en zorg dat de kolen aan één zijde zitten van de BBQ. Dit doe je ook als je gebruik maakt van een kamado. Je wilt niet dat het vet op de kolen gaat druipen. Plaats eventueel een druipbak.
6. Regel de temperatuur naar 200 graden en plaats de kip aan het spit in de BBQ.
7. Sluit de BBQ en zet het spit aan. Wacht nu ongeveer 1 uur tot de kip een kerntemperatuur heeft van 73 graden.
8. Je meet de kerntemperatuur in de borst van de kip en deze moet minimaal 73 graden zijn.
9. Haal de kip van het spit en serveer direct.

Tip!

Wanneer de tomahawk steak een dikte heeft van minder dan 2 centimeter kun je deze het beste grillen direct boven de kolen tot de gewenste kerntemperatuur.

Tomahawk van de BBQ

Ingrediënten

1 tomahawk steak
125 g roomboter
bosje bieslook
bosje peterselie
2 tenen knoflook
1 citroen
zout
versgemalen peper



56 °C



1 uur

1. Haal de roomboter ruim voor de bereiding van de kruidenboter uit de koeling.
2. Snipper ten eerste de bieslook en peterselie, pers de knoflook en meng deze door de boter. Roer vervolgens alles goed door elkaar met een klein beetje citroensap. Breng de kruidenboter op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
3. Neem vershoudfolie en leg hierop de kruidenboter. Rol er een worst van en leg de kruidenboter in de koeling tot gebruik.
4. Dep de tomahawk droog met keukenpapier en breng op smaak met zout, een half uur voor de bereiding.
5. Maak de BBQ aan en zorg voor een directe en indirecte zone. Regel de temperatuur van de BBQ naar 120 graden.
6. Leg de tomahawk op het rooster boven het indirecte gedeelte en sluit de deksel.
7. Draai na 20 minuten de tomahawk om voor een gelijkmatige garing. Sluit de deksel tot er een kerntemperatuur van 46 graden bereikt is..
8. Haal de tomahawk van de BBQ en regel de BBQ naar een temperatuur van 250 graden.
9. Gril het vlees boven directe hitte tot deze een mooie krokante korst heeft. Laat het vlees vervolgens 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
10. Serveer de tomahawk steak met plakjes kruidenboter erop.



Sparerib sandwich

Ingrediënten

2 Iberico spareribs
Inamood porkrub
barbecuesaus
2 baguette
1 rode ui
zoetzure augurk plakjes
bakje pittige rauwkost
75 g rucola melange
2 pruim tomaten
1 pakje appelsap



6 uur

1. Verwijder het vlies aan de onderzijde van de spareribs door met een lepel of mes onder het vlies te steken en deze omhoog te wippen.
2. Wrijf de spareribs in met de dry-rub en dek ze af.
3. Zet ze minimaal 2 uur in de koeling maar het liefste natuurlijk een hele nacht.
4. Maak de BBQ aan en zorg voor een indirecte zone en regel de temperatuur naar 120 graden.
5. Voeg rookhout toe en leg de spareribs op de BBQ voor 3 uur.
6. Haal de spareribs na 3 uur van de BBQ en wikkel in aluminiumfolie met appelsap. Plaats terug op de BBQ voor 2 uur.
7. Verwijder na 2 uur de aluminiumfolie en leg de spareribs terug op de BBQ. Strijk de spareribs iedere 15 minuten in met barbecuesaus.
8. Haal de spareribs van de BBQ en trek voorzichtig de botten uit de spareribs.
9. Snijd de tomaten in plakken en de rode ui in ringen.
10. Snijd het broodje open en beleg met rucola, tomaat, rode ui, augurken, spareribs en pittige rauwkost.

Tip!

Je kunt voor dit recept ook procureurlappen gebruiken in plaats van kippendijen.

Wil je gebruik maken van kipfilet? Dat kan ook maar de kans is groot dat het dan droog wordt.



Kippendijen shoarma

Ingrediënten

2 kg kippendijen
2 paprika's
1 grote ui
knoflooksaus
sla
tomaten
pitabroodjes

Ingrediënten marinade

500 ml Griekse yoghurt
1/2 citroen
1 el zout
1 el knoflookpoeder
150 ml olijfolie
1 volle el paprikapoeder
1 el komijnpoeder
1/2 tl chilipoeder
1 tl kaneel
1 tl versgemalen peper



73 °C



1,5 uur

1. Maak de kippendijen schoon door harde vetresten te verwijderen. Het overige vet zorgt voor smaak.
2. Neem een grote kom en schenk hierin de Griekse yoghurt samen met het sap van 1 citroen.
3. Voeg de overige ingrediënten toe voor de marinade en meng alles goed door elkaar. Leg de kippendijen in de marinade. Dek af en marineer minimaal 2 uur.
4. Maak de paprika's schoon en pel de ui en snijd door de helft.
5. Neem een spit en rijg als eerste de halve ui en daarna de kippendijen met paprika er tussen. Sluit af met een ui en plaats de klemmen.
6. Maak de BBQ aan en zorg dat de kolen aan één zijde zitten van de BBQ. Dit doe je ook als je gebruik maakt van een kamado. Je wilt niet dat het vet op de kolen gaat druipen. Plaat eventueel een druiptak en regel temperatuur naar 180 graden.
7. Plaats het spit in de rotisserie en controleer of het vlees mooi in het midden zit van de BBQ.
8. Sluit de deksel en wacht tot een kerntemperatuur van 73 graden.
9. Haal het spit van de BBQ en snijd met een mes langs de shoarma en serveer met pita broodjes, sla, tomaat en knoflooksaus.



Tip!

Je kunt voor dit recept ook mamhina of tri-tip gebruiken. Tri-tip wordt in Nederland steeds populairder. Het wordt ook wel het ezeltje genoemd gezien je er niet veel verkeerd aan kunt doen.

Picanha met salsa verde

Ingrediënten

1 picanha
2 el kappertjes
2 ansjovisfilets (op olie)
1 teentje knoflook
1 bosje verse bladpeterselie
Klein bosje verse basilicum
Sap van 1 citroen
60 ml extra vergine olijfolie
zout
versgemalen peper



56 °C



1 uur

1. Hak alle ingrediënten fijn in een keukenmachine om de salsa verde te maken en schenk beetje bij beetje de olijfolie toe.
2. Dek de salsa verde af met vershoudfolie en zet in de koeling tot gebruik.
3. Dep de picanha droog met keukenpapier en snijd het vet kruiselings in. Breng op smaak met zout een half uur voor de bereiding.
4. Maak de BBQ aan en zorg voor een directe en indirecte zone. Regel de temperatuur van de BBQ naar 120 graden.
5. Leg de picanha op het rooster boven het indirecte gedeelte met de vleeszijde op het rooster en sluit de deksel tot een kerntemperatuur van 46 graden bereikt is.
6. Haal de picanha van de BBQ en regel de BBQ naar een temperatuur van 250 graden.
7. Gril de picanha nu boven het directe deel maar let op de vlammen die kunnen ontstaan door het vet wat druipt. Sluit steeds de deksel om vlammen te voorkomen.
8. Laat de picanha 15 minuten rusten onder aluminiumfolie en serveer samen met de salsa verde. Snijd de picanha haaks op de draad.

Tip!

In dit recept hebben wij gekozen voor entrecote. Echter kun je natuurlijk ook kiezen voor de ribeye of zelfs ossenhaas. Deze zijn allemaal perfect geschikt voor dit recept.



Biefstukspiezen

Ingrediënten

1 kg entrecote aan 't stuk
125 ml olijfolie
125 ml sojasaus
3 teentjes knoflook
1 theelepel zwarte peper
1/2 theelepel sambal
2 rode ui
1 rode paprika
1 gele paprika



56 °C



10 min.

1. Verwijder het vet van de entrecote of als je het lekker vindt kun je deze ook laten zitten.
2. Snijd het vlees in vierkanteblokjes van ongeveer 2 centimeter.
3. Pel de knoflook en snipper deze fijn.
4. Neem een kom en voeg hierin de ingrediënten voor de marinade. Roer alles goed door elkaar.
5. Voeg de blokjes entrecote toe en meng deze door de marinade. Dek de kom af en plaats minimaal 2 uur in de koeling.
6. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd in net zo'n grote vierkanteblokjes als de entrecote.
7. Pel de ui en snijd door de helft en snijd in vierkanteblokjes.
8. Rijg ten slotte net voor de bereiding de entrecote aan spiesen samen met de paprika en rode ui.
9. Maak de BBQ aan en regel naar een temperatuur van rond de 180 graden.
10. Leg de biefstukspiesen op de BBQ en grill rondom bruin tot een kerntemperatuur van 56 graden.



Italiaanse tagliata

Ingrediënten

500 g diamanthaas
100 g rucola
2 trossen cherrytomaten
1 citroen
balsamicosiroop
4 teentjes knoflook
Parmezaanse kaas vlokken
verse tijm
pijnboompitten
zout en versgemalen peper



50 °C



25 min.

1. Zet een pan op het vuur en rooster de pijnboompitten heel even in een beetje olijfolie.
 2. Pel de knoflook en snipper fijn.
 3. Haal de pijnboompitten uit de pan en schenk er een laagje olijfolie in. Bak hierin de knoflook met verse tijm en rasp van een citroen. Laat de kruidenolie afkoelen.
 4. Maak de BBQ aan en zorg voor een directe en indirecte zone. Regel de temperatuur van de BBQ naar 150 graden.
 5. Dep het vlees droog en breng op smaak met een beetje zout ongeveer 30 minuten voor de bereiding.
 6. Leg het vlees op het rooster boven het indirecte gedeelte tot een kerntemperatuur van 42 graden bereikt is.
 7. Haal het vlees van de BBQ en regel de BBQ naar een temperatuur van 250 graden.
 8. Gril beide zijden ongeveer 2 minuten boven directe hitte tot het vlees een mooie krokante korst heeft. Dek het vlees af met aluminiumfolie en laat ongeveer 10 minuten rusten.
 9. Wrijf de cherrytomaten in met olijfolie en leg op de BBQ en gril heel even tot ze bijna openspringen.
 10. Voorzie de borden van rucola, fijn gesneden vlees, cherrytomaten, pijnboompitten en Parmezaanse kaas. Sprenkel er als laatste nog wat kruidenolie overheen en serveer met brood.
- 26.**

INAMOOD.

Your Online Meat Specialist.

