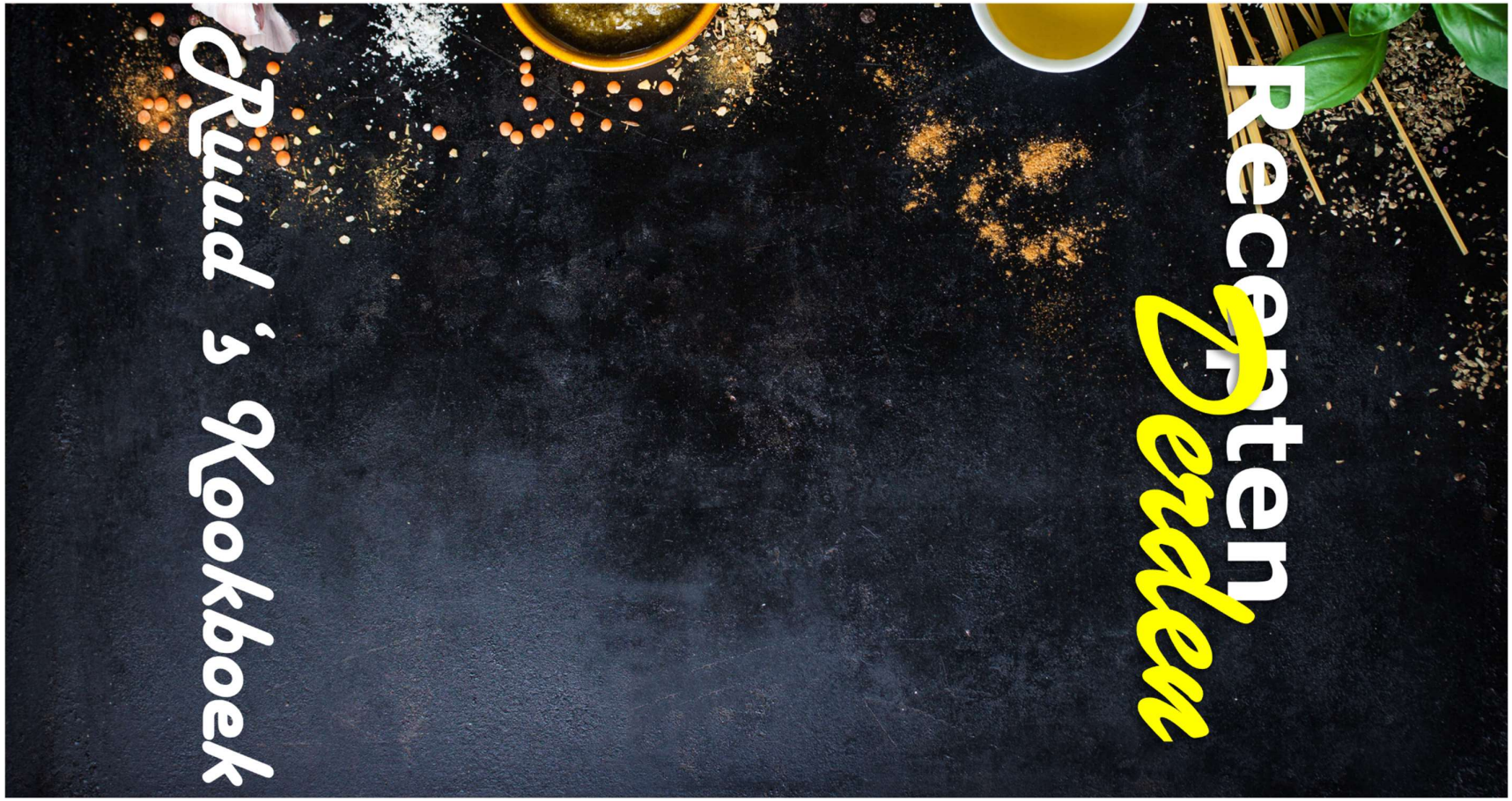


BBQ workshop 2013

(De Ster, kaas & culinair)

Inhoudsopgave.

1. **Spinazie geitenkaaspakketje**
2. **Tortillapuntje met feta**
3. **Panini van courgette**
4. **Cordon blue met groene asperge**
5. **Mediteraans kaaspakketje**
6. **Gegrilde ananas**

BBQ workshop 2013



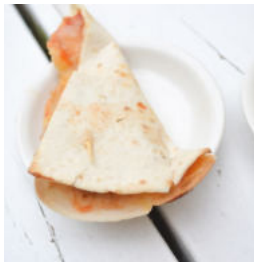


Spinazie geitenkaaspakketje

Benodigdheden: 50 gram chevre jacquin, 1 eetlepel pesto rosso van Benjamino, 4 spinazieblaadjes, 8 taggiasche olijven, 4 sud sol tomaatjes, 4 cocktailprikkers.

Als alternatief voor de geitenkaas, kunt u ook mini mozzarella gebruiken.

Draai van de geitenkaas 4 gelijke balletjes, Schep in een kommetje de pesto rosso en rol hier de geitenkaasballetjes door. Leg ieder balletje op een spinazieblad en vouw deze er voorzichtig omheen! Rijg 2 olijven en het Sud Sol tomaatje aan de spies en zet hiermee de spinazie vast aan het balletje.


Tortillapuntje met feta

Benodigdheden: 8 kleine tortilla's, 4 plakjes Parmaham, 4 plakjes Borsotto (Italiaanse salami), 2 eetlepels tomatenchutney, 100 gram feta in blokjes, 4 plakken Boerenbelegenkaas, 8 cocktailprikkers.

Smeer alle tortilla's in met de tomatenchutney en beleg er 4 met salami en 4 met Parmaham. Beleg de tortilla van Parmaham met de belegenkaas en de tortilla met salami met de feta. Rol er hoorntjes van en zet vast met een prikker. Rooster even op de bbq totdat de kaas begint te smelten. Misschien handig om een aluminium bakje te gebruiken.

De Ster Kaas & Culinair - Molenstraat 2 - 5688 AD Oirschot - 0499 - 575 256 - info@desterkaasculinair.nl - www.desterkaasculinair.nl







Panini van Courgette

Benodigdheden: 2 courgettes, balsamicozout van The Man with the Pan, 1 potje groene pesto van Benjamino, 2 bollen mozzarella, 100 gram sud sol tomaatjes en olijven, 100 gram chorizo.

Snijd de courgette in 3 gelijke repen en smeer deze helften in met de pesto. Snijd de mozzarella in 4 plakken en beleg hiermee de courgette. Breng op smaak met het zout. Bekleed de mozzarella met de chorizo de olijven en de tomaatjes. Bak de courgettes 7 min op de bbq!







Cordon blue met groene asperge

Benodigdheden: 4 kalfslapjes (150 gram per stuk),1 bos groene asperges, Italiaans zout van the Man with the Pan, 150 gram Taleggio (Italiaanse kaas).

Voor de groene asperges kunt u ook pesto van Benjamino gebruiken!

Kook de groene asperges volgens recept in de Kempische kruiden van Smaakgeheimen. Pureer ze en breng op smaak met het Italiaans zout. Smeer het kalfsvlees in met het mengsel en leg hierop de Taleggio. Zet vast met een prikker en gaar het vlees 7 minuten op de bbq van 200 graden.







Mediteraans kaaspakketje

Benodigdheden: 1 pakje Halloumi kaas, 6 eetlepels olijfolie Marina, Roasted salt France van The Man with the Pan, verse kruidenmix (oregano, rozemarijn) , 4 rode puntpaprika's, 1 Qbag

Snijd de kaas in vier repen. Roer de kruiden en het zout door de olijfolie en smeer hier de kaas mee in. Maak de paprika's schoon en halveer ze. Steek de kaas vast aan de paprika. Leg de punten in de Qbag 10 minuten op de bbq van 200 graden.





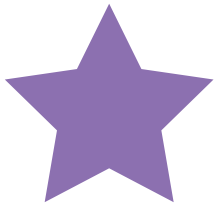


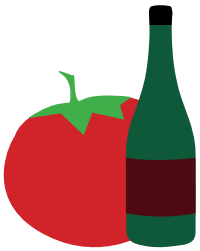
Gegrilde ananas

Benodigdheden: 1 ananas, 2 eetlepels olijfolie Marina,
1 eetlepel citroenschil, 4 eetlepels kwark, 1 potje abrikozendip van Smaakgeheimen.

Schil de ananas en snijd hem in plakken. Wrijf de plakken in met olijfolie en rooster ze even op 3 minuten op de bbq. Meng de kwart met de abrikozendip. Leg de ananas op een bord, schep hier de kwark op en garneer met de citroenschil

Boodschappenlijst







	De Ster	Groenteboer/Speciaalzaak	Supermarkt
Spinazie geiten-kaaspakketje	- 50 gram Chevre jacquin - 1 potje Pesto van Benjamino - 8 Taggiasche olijven - 4 Sud sol tomaatjes - mini mozarella (alternatief)	- 4 spinazieblaadjes	- 4 cocktailprikkers
Tortillapuntje met feta	- 4 plakjes Parmaham - 4 plakjes Borsotto - 2 eetlepels tomatenchutney - 100 gram feta (in blokjes) - 4 plakken Boerenbelegenkaas		- 8 kleine tortilla's - 8 cocktailprikkers
Panini van Courgette	- 1 potje Balsamicozout van The man with the Pan - 2 bollen Mozzarella - 100 gram Sud sol tomaatjes - 100 gram olijven - 100 gram Chorizo		- 2 courgettes
Cordon blue met groene asperge	- 4 kalfslapjes (150 gram per stuk) - 1 potje Italiaans zout van The Man with the Pan - 150 gram Taleggio - 1 potje Pesto van Benjamino (alternatief)	- 1 bos groene asperges	
Mediteraans kaaspakketje	- 1 plakje Halloumi kaas - 1 fles olijfolie (Marina) - 1 potje Roaster Salt France van The man with the Pan - 1 pak Qbags	- 4 rode puntpaprika's	- Verse kruidenmix (Oregano en Rozemarijn)
Gegrilde ananas	- 1 potje Abrikozendip van Smaakgeheimen		- 1 citroen - 1 bakje kwark - 1 ananas

De Ster Kaas & Culinair - Molenstraat 2 - 5688 AD Oirschot - 0499 - 575 256 - info@desterkaasculinair.nl - www.desterkaasculinair.nl


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl