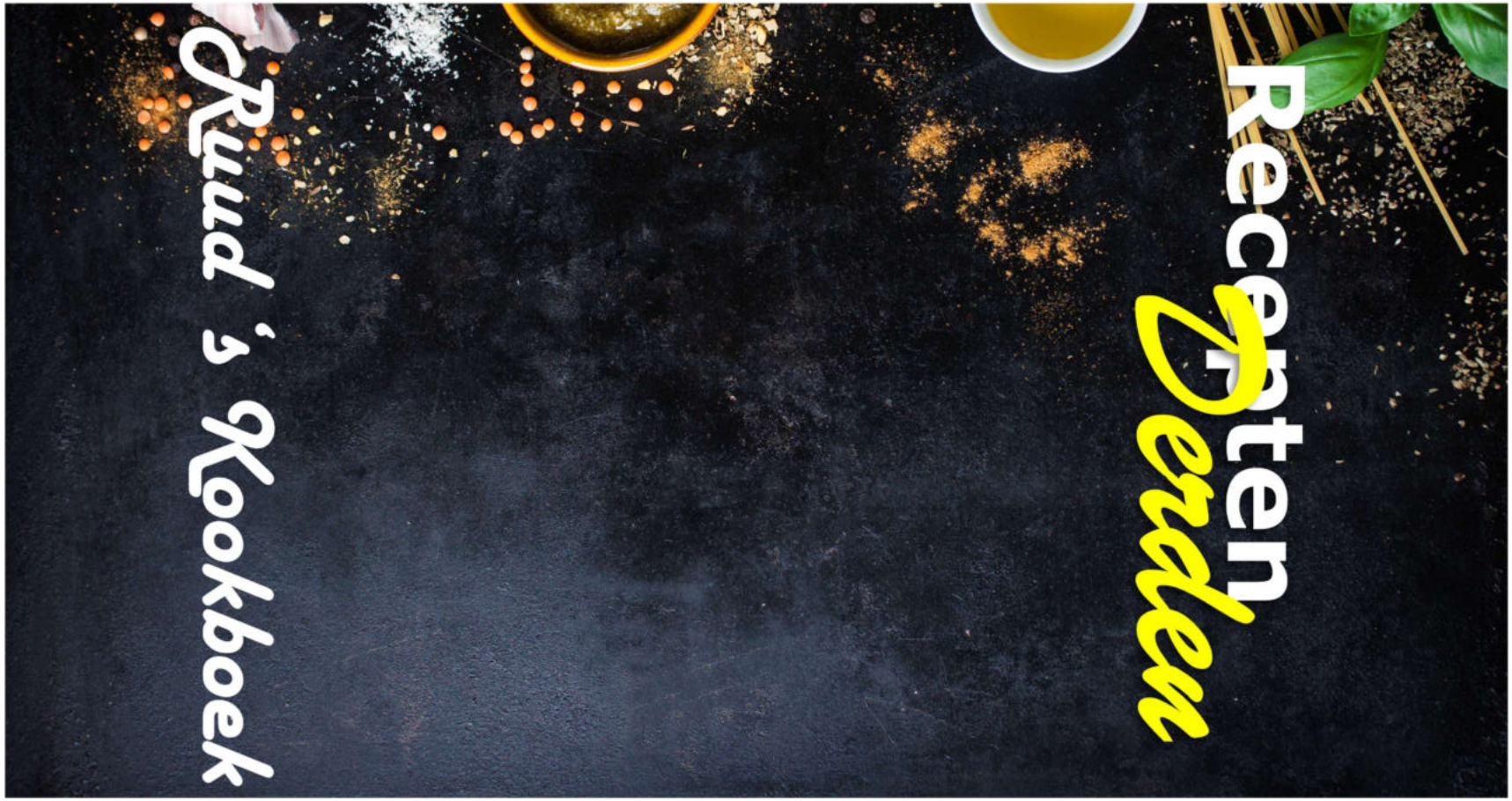


BBQ recepten

(Johan Drenth)

Inhoudsopgave.

1. Long Island-marinade
2. Limoen-knoflook-marinade
3. Kruiden-marinade
4. Provençaalse marinade
5. Yoghurtmarinade
6. Citroenmarinade
7. Oosterse marinade
8. Teriyakimarinade
9. Surinaamse marinade
10. Marinade voor (blik)groenten
11. Marinade voor visfilets of klein vlees
12. Wijnmarinade
13. Chinese gekookte marinade
14. Koude barbecuemarinade
15. Zoetzure barbecuemarinade
16. Acht keer marinade voor de barbecue
17. Amerikaanse marinade
18. Marinade voor vlees en wild
19. Franse wijnmarinade
20. Engelse honing-mosterdmarinade
21. Caraïbische hot peppermarinade
22. Mierikswortelsaus
23. Warme 'red devil'-dip (pittige rode saus)
24. Limoensaus
25. Rijst met krabsticks
26. Aubergine dip
27. Ranch barbecue saus
28. Home made ketchup
29. Rozemarijn-tomatensaus
30. Kwark-mierikswortelsaus
31. Yoghurt-mosterdsaus
32. Sour creamdip
33. Mosterdsaus
34. Ananassaus
35. Pikante chilisaus
36. Rode paprikasaus
37. Aardappelsaladesaus met bier
38. Muntsaus
39. Coctailsaus
40. Hete barbecuesaus
41. Yoghurtsaus
42. Zoetzure saus
43. Nachodip
44. Mon Chou-uiensmeerdip
45. Avocadodip
46. Acht keer barbecuesausje
47. Zoetzure barbecuesaus
48. Hartige kruidenmayonaise
49. Kokos-limoensaus
50. Spareribsaus I
51. Spareribsaus II
52. Peterseliesaus
53. Komkommersaus
54. Mojo picòn (Spaanse saus)
55. Veel-variatie-botertjes
56. Gegrilde kaashapjes
57. Gebakken geitenkaasjes
58. Aardappelsalade
59. Dragon-aardappelsalade
60. Aardappelspiesjes
61. Gepofte aardappelen

62. **Gepofte aardappelen met bacon en zure room**
63. **Aardappelen in folie met geroosterde eieren en kaviaar**
64. **Gevulde aardappelen in hun jasje**
65. **Lekkere groentespiesjes**
66. **Kruidige groentespiesjes**
67. **Groentespies**
68. **Aardappel-courgettespiesjes**
69. **Aubergine-tomaatrolletjes**
70. **Paprikaspiesen**
71. **Auberginespiesen met krielaardappeltjes**
72. **Geroosterde uien met rozemarijn**
73. **Ingelegde olijven**
74. **Texaanse uitjes**
75. **Prei met walnoten en gorgonzola**
76. **Groentespitjes tandoori**
77. **Shii-take van de barbecue**
78. **Geroosterde aubergines en paprika's**
79. **Geroosterde paprika's**
80. **Geglaceerde worteltjes**
81. **Groentespiesen met satésaus**
82. **Papillot van erwtjes met spek**
83. **In as geroosterde knoflook**
84. **Kruidenbrood in terracotta**
85. **Stokbrood met knoflook- of Italiaanse kruidenboter**
86. **Gevuld barbecuebrood**
87. **Gevuld brood met gegrilde maïskolven**
88. **Ciabatta**
89. **Knoflookbrood**
90. **Geitenkaas verpakt in druivenbladeren**
91. **Krabsalade met limoenmayonaise**
92. **Thaise rundvleessalade**
93. **Creoolse banaansalade**
94. **Groene salade**
95. **Geroosterde groentesalade**
96. **Zomerse tomatensalade**
97. **Aardappelsalade**
98. **Spaanse salade van nieuwe krieltjes**
99. **Zomerse kipsalade**
100. **Pastasalade met krab, garnalen en fetakaas**
101. **Koolsalade met maïs, kalkoen en pindasaus**
102. **Salade tiède (lauwwarme salade)**
103. **Vruchten coleslaw**
104. **Coleslaw**
105. **Caesar salad**
106. **Gevulde meloen**
107. **Gefrituurde salieblaadjes**
108. **Peterselie kaas 'eieren' met rode pesto**
109. **Eieren in folie**
110. **Ratatouille**
111. **Geroosterde maïskolven I**
112. **Geroosterde maïskolven II**
113. **Geroosterde maïskolven III**
114. **Maïs van de barbecue**
115. **Gevulde balsamico-courgettes**
116. **Gebakken aubergines**
117. **Paprika in basilicumdressing**
118. **Gevulde paprika's**
119. **Sla-hoorntje met maïs-kip-kerriesalade**
120. **Zoetzure komkommer met sesamzaad**
121. **Zuur van komkommer**
122. **Kerrierijst**
123. **Gebakken rijst**
124. **Snel gebakken rijst**
125. **Nasi koening van witte en wilde rijst**

126. Salade van witte en wilde rijst
127. Perziken in Roquefortsaus
128. Koude tomaten-yoghurtsoep
129. Rolletjes, altijd verrassend
De borrelbarbecue
130. Citroendrumsticks
131. Visworstjes
132. Appelbowl
De voorgerechtjesbarbecue
133. Garnalen-tomaatspiesjes
134. Hamtaartjes
135. Tomaten-spinaziesalade
136. Sinaasappel-meloendrank
De wereldbarbecue
137. Amerikaanse mini-hamburgers
138. Bombay-tandoorikipspiesen
139. Griekse paprikasalade met feta en olijven
140. Franse mierikswortel-tuinkruidensaus
De rijsttafelbarbecue
141. Kalkoensaté in ketjapmarinade
142. Pikante tempé-groentepakketjes
143. Javaanse vis-garnalenkoekjes
144. Mango-kokosmilkshake
145. Gado-gadosalade
De Zuid-Afrikaanse barbecue
146. Kaapse bobotispiesen met tutti frutti
147. Biefstukjes met blauwe kaas
148. Groente-spekpakketjes
149. Gevulde aardappel met curryboter
150. Pittige groente-fruitsalade
151. Gember-ananaslongdrink
De toetjesbarbecue
152. Warm fruit met rum
153. Ananas m
154. et sinaasappel-honingdressing
155. Gegrilde perziken
156. Gevulde perziken met noten
157. Krenten- of rozijnenbol met vers rood fruit
158. Fruitsangria van Mallorca
Vlees
159. Oriëntaalse kip
160. Roasted chicken-sticks met sesam en koriander
161. Kruidige kippenvleugeltjes
162. Kippenvleugeltjes aan een spies
163. Kipsaté speciaal
164. Groentespiesen met kippenlevertjes
165. Kipbraadsticks met sesamzaadsatésaus
166. Gegrilde kippenboutjes met cranberry-komkommerchutney
167. Kippenbout met kruidendressing
168. Pittige kippenbouten
169. Pollo Diavolo
170. Kip in een mandje
171. In honing gemarineerde kipdrumsticks
172. Kippenvleugeltjes in honing-gembersaus
173. Kip-"knopen".
174. Exotische gevogeltespiesjes
175. Spatchcocked chicken (kip in de vorm van een vlinder)
176. Kip-garnalenspiesen
177. Kip-limoenspiesjes op rijstsalade
178. Gevulde kippenboutjes met fruitspies
179. Tikka-kipspitjes
180. Tandoori-kip
181. Honinggeroosterde kipfilet op krokante sla
182. Bonte kipspiesen

183. **Kipspiesjes met gembersaus**
184. **Kalkoenbouten met pittige pruimen- of abrikozensaus**
185. **Gemarineerde kalkoentournedos met dille en paprika**
186. **Mixed grill I**
187. **Mixed grill II**
188. **Mixed grill III**
189. **Mixed grill IV**
190. **Juniorspies**
191. **Hawaïspies**
192. **Taboulehsalade met lamskoteletjes en doperwtenguacamole**
193. **Gemarineerde lamskarbonades**
194. **Gemarineerde lamskebab**
195. **Gemarineerde lamsspies**
196. **Gegrilde lamskoteletten**
197. **Lamskoteletjes met vruchtensaus**
198. **Lamskoteletten in een karnemelkmarinade**
199. **Lamskoteletjes met bonen-spekrolletjes**
200. **Kerriebroodjes**
201. **Kebab met gekruid pitabrood**
202. **Lamsgehaktspiesjes**
203. **Lamsnootjes met sla en kiwi-vinaigrette**
204. **Spareribs I**
205. **Spareribs II**
206. **Hawaïaanse spareribs**
207. **Gegrilde varkensmedaillons met basilicum**
208. **Gemarineerde krabbetjes I**
209. **Gemarineerde krabbetjes II**
210. **Chinese krabbetjes met atjar-salade**
211. **Geroosterde krabbetjes uit het vuistje**
212. **Honinggeroosterde varkensribbetjes**
213. **Gemarineerde varkenskotelet**
214. **Lekkers van de grill**
215. **Gegrilde varkenstongen**
216. **Roergebakken varkensvlees**
217. **Schnitzelspies**
218. **Gegrilde varkenskarbonade met Cranberry Salsa**
219. **Schouderkarbonade van de barbecue**
220. **Varkenshaasjes met mosterdolie en ananas**
221. **Saté met pittige pindasaus**
222. **Saté van varkenshaas met limoen**
223. **Saté babi**
224. **Saté goerie**
225. **Saté manis**
226. **Ketjap varkenskarbonades**
227. **Kerrie varkenskarbonades**
228. **Gegrilde haaskarbonades**
229. **Saté op de barbecue**
230. **Saté van varkensvlees**
231. **Feest-satétjes**
232. **Ham met cumberlandsauce**
233. **Ham-kalfskebab**
234. **Vleesspiesjes met kruidenolie**
235. **Varkensvleesspiesen met citroen en salie**
236. **Satépennen met tuttifrutti**
237. **Grillsteaks**
238. **Biersteaks**
239. **T-bone steak**
240. **Mexicaanse steak**
241. **Costolette farcite**
242. **Gemarineerde biefstuk**
243. **Gemarineerde biefstukjes in port**
244. **Verse kruidenbiefstuk**
245. **Entrecôte met kruidenolie en rettichsalade**
246. **Entrecôte met pittige avocadosaus**

247. Entrecôte met kaassaus
248. Barbecued rundersatés
249. Saté manis uit Java
250. In knoflook gemarineerde rundvleesblokjes met champignons
251. Runderribstuk met verse kruidenboter
252. Kokos-gehaktballetjes
253. Hamburgers met rozemarijnmayonaise
254. Aussie hamburgers
255. Italiaanse hamburgers
256. Hamburgers met knoflook, paprika en bacon
257. Courgette-gehaktspiesen
258. Lever-appelspiesjes
259. Varkenshaasspiesjes
260. Spiesjes met pruimen en bacon
261. Gekruide saucijzen op z'n Frans
262. Speciale barbecueworstjes
263. Tropical spies met kerrie-saus
264. Souvlakia I
265. Souvlakia II
266. Souvlaki met pitabrood

Vis

267. Gegrilde sardines
268. Geroosterde sardines in wijnblad
269. Geroosterde gamba's
270. Vispakketjes met dragon en courgette
271. Gegrilde tonijn met maïs-avocadosalsa
272. Tonijn met courgette en paprika
273. Mosselspiesjes
274. Forel in folie
275. Vispakketjes in wijnbladeren
276. Gegrilde kabeljauw
277. Italiaanse visspies
278. Mosselen en slakken van de barbecue
279. Zeebanket
280. Zalmforel met knoflookboter
281. Makreel in seroendeng
282. Gegrilde makreel
283. Makreel op de barbecue
284. Makreel van de grill of barbecue
285. Gegrilde zalm in papillot
286. Zalmrolletjes met dragon
287. Geroosterde zalmmoten
288. Tongfilets op de barbecue
289. Pikante rode poon in folie
290. Vis in folie II
291. Gegrilde poon met citroenboter
292. Mexicaanse viskebab
293. Roodbaars met kappertjes
294. Champignons gevuld met krab
295. Verse oesters met sojasaus
296. Geroosterde oesters
297. Garnalen met verse kruidendip
298. Garnalen met fetakaas
299. Gemarineerde garnalen
300. Vissersspies met scampi's en gemengde sla
301. Scampispies met rode bietencoulis
302. Gemarineerde inktvisringen
303. Garnalen in knoflooksaus
304. Meloen met garnalen kerriedip
305. Krab in kokossaus
306. Forelpâté
307. Sardinepâté
308. Garnalen geflambeerd in whisky

Vegetarisch

309. Tahoespiesjes met pindasaus
310. Barbecue dessert-ideeën
311. Sinaasappel-roomkwarkdip met Cointreau en zomerfruit
312. Bosvruchten Tiramisu
313. Exotische sorbet
314. Dessertrijst met kokos en abrikozen, in bananenblad
315. Luchtige clafoutis met aalbessen
316. Aardbeien-marshmellowspiesjes
317. Vanille-ijs met warme espressosaus
318. Espresso-soufflé met partjes sinaasappel
319. Exotisch fruit met roomkwark
320. Rumbananen
321. Geflambeerd fruit
322. Ananas van de barbecue
323. Warme perziken
324. Watermeloen met banaan
325. Geroosterde desserts
326. Exotische fruitspiesjes
327. Fruitspiesjes met ijs en slagroom
328. Spiesjes met banaan en ananas
329. Spiesjes met nectarine, aardbei en appel
330. Gegrilde bagels met bosbessenroomkaas
331. Piramide van watermeloen
Dranken
332. Alcoholvrije vruchtenbowl
333. Gekoelde rosé
334. Zomerpassie-longdrink
335. Vruchtenwijn
336. Frisse appel-Citroendrank
337. Apple Lemon Cocktail
338. Over ijsthee en ijskoffie
339. Nogmaals: De barbecue aanmaken

De barbecue

Het woord barbecue komt van het Franse woord barbe-á-queue (van kop tot staart) of van het Spaanse barbacao (grill).

Bent u met een klein gezelschap (2-3 personen), gebruik dan een kleine vierkante barbecue, waarin de kooltjes snel op temperatuur zijn. Maar als u met meer mensen gaat barbecuen, heeft u een grotere nodig.
Houd het rooster schoon met een staalborstel. Vet het rooster in en leg het pas vlak voor het bereiden op het vuur.
U krijgt extra aroma door tijm, munt, en rozemarijn op het vuur te strooien en door het rooster in te smeren met een halve citroen of ui.
Verwijder vlak voor het begin van het roosteren de grijze as van de kolen, want dit belemmert de hitte.

Het geheim van een perfecte barbecue
Met een beetje voorbereiding en plannen wordt het barbecueen nog makkelijker. Zelf gebakken brood, home-made tomatenketchup en dressings kunt u bijvoorbeeld al 1 dag van te voren maken. Maar schep de dressing pas vlak voor het serveren door de salade.
Ook het marineren van vlees, kip of vis kost meer tijd. Sommige gerechten liggen wel 24 uur in een marinade.
Maakt u vlees-, vis- en groentespiesen, dan kunt u deze alvast aanrijgen en (eventueel) aan de pen marineren.
Als sauzen eerder worden bereid, trekken de smaken lekker door.

De dag zelf
Een paar uur van te voren kunt u beginnen met het voorbereiden van voorgerechten, soep en andere bijgerechten. Zoals het voorsnijden van groenten, het wikkelen in aluminiumfolie of vruchten omwikkelen met ontbijtspek. Bewaar de voorgesneden groenten of broodjes wel afgedekt.
Trucje: leg de satéprikkers in een schaaltje water, ze verbranden dan niet zo snel op de barbecue.
Zet alvast de barbecue, het houtskool en de aanmaakblokjes klaar. Steek de barbecue ruim van te voren aan, want het houtskool moet flink gloeien. Meestal duurt het 30-45 minuten voordat u kunt beginnen met het grillen van de gerechten.

Marineren
Met een marinade krijgt een barbecuegerecht extra smaak.
De marineertijd verschilt per recept: een exacte marineertijd is moeilijk te geven. Vlees wordt meestal 4-5 uur (een hele nacht is ook mogelijk) gemarineerd. Bij heel mals en zacht vlees, zoals biefstuk, is ± 2 uur marineren voldoende. Vis is veel zachter dan vlees en neemt daarom de smaken van de marinade eerder op. De marineertijd is dus korter: 1-2 uur.
Groenten hebben maar een korte marineertijd nodig: van 10 tot 30 minuten.
Sommige marinades zijn heel vloeibaar, dan kunt u vlees of vis ìn de marinade leggen.
Marinades die meer op een pasta lijken, worden stevig ingewreven.

Mager vlees grillen
Kleine stukjes mager vlees die worden geroosterd, kunnen snel te droog worden. Wikkel stukjes biefstuk, varkenshaas of kipfilet in een dun plakje ontbijtspek of bakbacon.
Tijdens het roosteren beschermt het vet uit het spek of de bacon het vlees tegen uitdrogen, ook geeft het spek een pittige smaak aan het vlees.

Als het vlees vetrandjes heeft, knip die dan in, zodat het vlees niet krom trekt.
Olie vlees in met een borstel en draai het altijd om met een tang, nooit met een vork.
Leg het vlees niet in het vuur.

Johan Drenth © 2010

Kebabs (spiezen) hebben hoge hitte nodig.
Eet vooral rood vlees onmiddellijk na het bereiden op.
Varkensvlees, kip, en vis mogen niet rosé worden gegeten.
Zout en peper pas als het vlees is dichtgeschroeid.
rooster vis met een plaatje eronder.

Het ideale èn veilige barbecuevuur
Zet de barbecue op een windvrije plaats en op een vlakke ondergrond, weg van hangende planten of struiken.
Stapel de kooltjes mooi op en gebruik voor het aansteken aanmaakblokjes (die u tussen de kooltjes legt) of lucifers. Of week een deel van de houtskool in een blikje met spiritus. Leg de geweekte stukjes tussen het andere houtskool en steek ze aan. Verdeel, als het vuur goed brandt, de kooltjes met een pook.
Leg eventueel een voorraadje kooltjes langs de rand, dan warmen die vast mee.
Goede roosterkooltjes zijn witheet van buiten, met gloeiend rood ertussen. Soms ontstaan tijdens het roosteren (door uitdruipend vet) vlammetjes, die u met een plantenspuit kunt doven.
Steek de barbecue ongeveer een half uur van tevoren aan. De barbecue is na ± 30 minuten goed op temperatuur: als de kooltjes gloeien en bedekt zijn met een dun laagje as.
Let op: giet nooit spiritus, benzine of petroleum op een brandende barbecue. Dit kan steekvlammen veroorzaken. Zet een emmer zand of een pak bloem naast de barbecue. Daarmee kunt u snel eventuele vlammen doven. Gebruik géén water, want dan gaat het vuur spetteren.

Barbecue-ideeën
Een goede tang maakt keren makkelijk.
Met een speciaal voorgevormd grillrooster wordt barbecuen nog makkelijker.
Barbecueklemroosters
Door het grillen boven houtskool houden gerechten hun natuurlijke smaak. Met speciale grillroosters voor vis wordt het bereiden van vis op de barbecue nog eenvoudiger: makkelijker bij het keren van de vis en de vis behoudt zijn oorspronkelijke vorm. Een klem is bovendien erg handig voor het roosteren van uien of gehakt. De groenten en hamburgers bijvoorbeeld blijven goed in vorm en kunnen zo makkelijk worden gedraaid.
Met speciale roosters kunt u sardientjes of hele vissen handig roosteren.
Voor spiesen zijn platte grilleerpennen ideaal, deze voorkomen dat de stukjes gaan draaien.

Kruiden op houtskool
Voor een nazomerse barbecue zijn herbes de provence ideaal. Niet alleen verspreiden ze een heerlijke geur, het speciale aroma trekt ook in het vlees dat op de barbecue wordt geroosterd en geeft het gerecht een verrukkelijke smaak.

Meer kruiden
Wilt u eens écht iets bijzonders maken van uw barbecue, steek dan eens wat stukjes lamsvlees aan een rozemarijnspiesje. Dat staat niet alleen leuk, de rozemarijnnaaldjes geven ook een heerlijke geur en smaak aan het vlees.
De spiesjes zijn makkelijk te maken als u van te voren met een satépen een gaatje in de vleesblokjes prikt.
Nog lekkerder: drenk de stokjes van te voren in een geurige olijfolie.

Kleine stukjes groente en gehaktballetjes kunt het beste op een fijnmazig rooster opzetroosteren.

Leg houten satéprikkers van tevoren 1 uur in koud water; ze verbranden dan tijdens het grillen niet zo snel.

Johan Drenth © 2010

Bestrijk metalen spiesen eerst met olie, zodat alle stukjes er na het grillen gemakkelijk af gaan.
Platte spiesen zijn het handigst. Als u die keert, draaien de eraan geregen stukjes mooi mee.

Aluminiufolie is bij de barbedue erg handig: voor onder in de barbecue, zodat hij langer meegaat, om er pakketjes van te maken of om onder gerechten te leggen die snel verbranden.

Marinades

Marinades zijn ongebonden, gekruide zurige sauzen, die worden gebruikt om groenten, vis, vlees of wild een pittig aroma te geven. Soms dienen ze ook om een gerecht malser te maken. De zure smaak is afkomstig van azijn, wijn of vruchtensap. U kunt de marinade ook gebruiken voor het afmaken van jus
of saus.
Hoe lang u levensmiddelen in de marinade laat staan, hangt af van de aard van het levensmiddel (groente of vlees), de sterkte van de marinade en of u door en door of slechts de buitenkant wilt kruiden.
Zo worden barbecuesauzen vaak vlak voor en tijdens de bereiding op het vlees aangebracht en laat men wild 12-24 uur in een marinade staan.
Marinades kunnen een enigszins conserverende werking hebben. Een "filmpje" olie op de marinade voorkomt uitdrogen en geurverlies.
Om te beginnen zijn hier zeven lekkere marinades om uit te kiezen.

-

Long Island-marinade

:
Wrijf 1 theelepel piment, 1/2 theelepel foelie, 1 theelepel kardemom, 2 verkruimelde laurierblaadjes, 5 gedroogde chilipepers (wel even de zaadjes verwijderen) en 1-2 eetlepels olijfolie in vijzel tot een dikke pasta.

-

Limoen-knoflook-marinade

:
Vermeng 3 1/2 dl vers limoensap, 2 1/2 dl vers sinaasappelsap, 1 1/4 dl olijfolie, 2 bollen grofgehakte knoflookteentjes, 75 gr grof zeezout, 2 theelepels versgemalen zwarte peper en 3 verkruimelde laurierblaadjes.

-

Kruiden-marinade

Johan Drenth © 2010

:
Vermeng 2 eetlepels fijngehakte tijm, 15 gr fijngehakte kervel, 1/2 theelepel zout, 1/4 theelepel peper en 4 eetlepels olijfolie.

-

Provençaalse marinade

:
Vermeng 4 eetlepels olijfolie, 2 teentjes fijngehakte knoflook, 2 theelepels fijngehakte verse tijm, 2 eetlepels fijngehakte peterselie, 3 gesnipperde sjalotjes, 2 eetlepels geraspte sinaasappelschil, zout en peper.

-

Yoghurtmarinade

:
Vermeng 1/2 liter dikke yoghurt, 4 eetlepels olijfolie, 2 teentjes fijngehakte knoflook, 2 theelepels gehakte muntblaadjes, zout en peper.

-

Citroenmarinade

:
Stamp in een vijzel 2 teentjes knoflook, 1/2 eetlepel grof zout en 1/2 eetlepel citroensap fijn. Roer er 1 1/4 dl olijfolie en 1 eetlepel fijngehakte peterselie door.

-

Oosterse marinade

:
Vermeng 4 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels fijngehakte gemberwortel, 4 eetlepels geraspte sinaasappelschil en 4 eetlepels gehakte knoflook.

Teriyakimarinade

4 eetlepels ketjap (manis)
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels ananassap
1 uitgeperst teentje knoflook

Johan Drenth © 2010

1 blaadje laurier
mespunt kruidnagelpoeder

Vermeng alle ingrediënten en laat hierin het vlees of de kip enkele uren marineren.

Surinaamse marinade

4 cm verse gemberwortel
3 teentjes knoflook
1-2 uien
1/4 dl siu (Chinese zoute sojasaus)

Schil de gemberwortel, snijd die in flinterdunne plakjes en druk ze met de achterkant van een lepel fijn.
Doe hetzelfde met de knoflookteentjes.
Snipper de ui heel fijn.
Meng de siu door de andere ingrediënten, meng het vlees door de marinade en laat het een paar uur trekken.
Dit is een basis-marinade, allerlei toevoegingen zijn mogelijk, bijvoorbeeld andere specerijen, suiker, citroensap enz.

Marinade voor (blik)groenten

1 1/2 dl kruidenazijn
1 dl kookvocht
2 lepels olie
zout, peper
(1 mespunt suiker)
(gemberwortel)

Vermeng de ingrediënten en schenk hem over geblancheerde verse of uitgelekte blikgroenten.
Laat de groenten, onder nu en dan keren, ± 15 minuten in de marinade staan.
Laat de groenten uitlekken.

Marinade voor visfilets of klein vlees

(voor 500 gr)

1/2 ui
peterselie
5 eetlepels kruidenazijn
1 dl kruidenbouillon
1/2 laurierblad en/of oregano
(Spaanse peper)
2 eetlepels olie

Maak de ui en peterselie schoon, snijd ze klein en leg ze op een platte schaal.
Leg de vis of het vlees erop en bedek met de in zeer dunne schijfjes gesneden citroen.

Johan Drenth © 2010

Maak een mengsel van de azijn, de bouillon, het laurierblad en/of de oregano, desgewenst een schilletje van een Spaanse peper en de olie en schenk dit over de vis of het vlees.
Laat de vis of het vlees, onder af en toe keren, 1/2 uur in de marinade staan.
Laat de vis of het vlees voor de verdere bereiding uitlekken en dep ze desgewenst droog.

Wijnmarinade

(voor 1-2 kg groot vlees of wild)

150 gr prei of ui
peterselie en/of selderij
(1 teentje knoflook)
5 dl rode wijn en 2 dl water of 6 dl droge wijn en 1 dl water
1/2 dl kruidenazijn
3 eetlepels olie
tijm en kruidnagel of basilicum en marjolein
peperkorrels
oregano of laurierblad
(jeneverbes)

Maak de prei of ui, peterselie en selderij en desgewenst de knoflook schoon en snijd ze klein.
Vermeng ze met het vocht en de kruiden.
Laat het vlees afhankelijk van dikte en het gewicht 4-12 uur, wild 12-24 uur in de marinade staan; keer het enige malen.
Laat het vlees of wild voor verdere bereiding uitlekken en dep het desgewenst droog.

Variatie in bereiding: Gekookte marinade
Bak de groenten in hete olie goudbruin, voeg de overige ingrediënten toe en laat de marinade op zacht vuur 1/2 uur trekken.
Laat de marinade voor het gebruik afkoelen.

Chinese gekookte marinade

(voor 500 gr groenten of vlees)

1/2 winterwortel
1 ui
(2 cm gemberwortel
peterselie
2 1/2 dl groente- of kruidenbouillon of gare witte bonen
75 gr gepelde pinda's
1/2 dl sojasaus
1/2 dl droge sherry
1/2 eetlepel sojapasta
foelie, tijm, peperkorrels
1 geperst teentje knoflook

Maak de groenten en de gemberwortel schoon en snijd ze in plakken.
Breng de bouillon met alle ingrediënten aan de kook en laat het 1/2 uur trekken.

Johan Drenth © 2010

Wrijf de marinade voor het gebruik door een zeef en gebruik hem warm of koud.
Laat groenten ± 15 minuten en vlees 30 minuten marineren.
Keer ze zo nodig halverwege.
Laat het voor de verdere bereiding uitlekken en dep het desgewenst droog.

Koude barbecuemarinade

50 gr boter
mosterd(poeder) of paprikapoeder
enkele druppels tabascosaus
1 dl tomatenketchup
1/2 theelepel Engelse saus
(citroensap)

Roer de boter zacht met het mosterd- of paprikapoeder en de tabascosaus.
Voeg de tomatenketchup en de Engelse saus toe en maak de saus zo nodig op smaak af met citroensap.
Bestrijk het vlees er voor of tijdens het roosteren mee.
N.B.: Deze saus wordt ook zonder boter bereid. Vermeng in dat geval alle ingredinten met elkaar.

Zoetzure barbecuemarinade

1 ui
1/2 paprika
1 teentje knoflook
2 eetlepels slaolie
2 eetlepels tomatenpuree
1 1/2 dl water
± 1 gr zout
3 eetlepels kruidenazijn
10 gr bruine suiker
1/2 theelepel marjolein
1 mespunt tijm
(zout, peper)
(Engelse saus)

Maak de ui schoon en snipper het.
Maak de paprika schoon en snijd hem in zeer fijne reepjes.
Smeer een pan met een teentje knoflook in, verhit de slaolie erin en fruit de ui, paprika en knoflook goudgeel.
Voeg de overige ingrediënten toe en houd het geheel 10 minuten tegen de kook aan.
Zeef de saus en breng haar zo nodig op smaak met zout, peper en Engelse saus.
Strijk de saus voor en tijdens het roosteren op het vlees.

Acht keer marinade voor de barbecue

Voor rundvlees en wild
3 dl rode wijn, 1 eetlepel rode wijnazijn, 1/2 eetlepel olie, 1 sjalotje in vieren, 1 theelepel

Johan Drenth © 2010

peperkorrels, een stukje wortel in reepjes, een takje tijm en een blaadje laurier (opkoken en laten afkoelen).

Voor kalfsvlees
3 dl rode wijn, 1 theelepel gemalen peper, 1/4 theelepel nootmuskaatrasp, 3 eetlepels geknipte marjolein, de blaadjes van 1 takje tijm.

Voor vis
1/2 citroen en limoen in plakjes, 1 steel bleekselderij met groen in boogjes, takje dille, geplette witte peperkorrels, stukje gesnipperde ui.

Voor lamsvlees
1/2 fles rode wijn, 3 tenen knoflook in plakjes, 1 ui in schijven, 6 kruidnageltjes, 1/2 dl olijfolie, 1 tomaat in blokjes, een takje tijm.

Voor varkensvlees en kip
3 eetlepels rijstwijn, 1 eetlepel Japanse sojasaus, 1 eetlepel zoete sherry, 1 zomeruitje in ringen.

Voor wild en gevogelte
2 dl volle rode wijn, 1/2 dl rode port, 2 eetlepels honing, 1 ui in ringen, 1 theelepel geplette peperkorrels, 10 geplette jeneverbessen, 1 wortel in reepjes.

Voor kip en kalkoen
2 dl droge witte wijn, 1 eetlepel honing, sap van 1/2 citroen, 1 kaneelstokje, een takje munt.

Voor vis en schaaldieren
1 dl warme rijstwijn met 1/2 visbouillontablet (afgekoeld), 1 eetlepel zoete chilisaus, 1 cm geraspte verse gember, 1 eetlepel gembersiroop, 2 teentjes knoflook uit de pers, 1 bosuitje in ringen.

Amerikaanse marinade

(voor T-bone of Porterhouse steaks)

1/2 fles tomatenketchup
1 eetlepel (bier)mosterd
1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel hot peppersauce
1 eetlepel Worcestershiresaus
3 eetlepels olie

Roer de ingrediënten in een kom tot een marinade.
Bestrijk het vlees hiermee en laat het afgedekt in de koelkast minstens een half uur (liefst langer) marineren.

Indiase tandoorimarinade(
(voor kipkarbonades, kippenbouten, drumsticks of kalkoenspiesjes)

3 bosuitjes in ringen
2 eetlepels tandooripasta of -kruiden

Johan Drenth © 2010

3 eetlepels olie
1/8 liter zure room of yoghurt

Vermeng alle ingrediënten tot een romige marinade en schep de uiringetjes erdoor.

Marinade voor vlees en wild

(11 liter)

3/4 liter rode of witte wijn
1/4 liter slaolie
Mirepoix (dit alles wel in dobbelsteentjes snijden):
100 gr ui
50 gr wortel
50 gr selderij
1 teentje knoflook
1 takje rozemarijn
1 takje tijm
1 laurierblaadje
2 kruidnagelen
5 gr gekneusde peperkorrels
wat zout
Voeg voor wild 10 gr geplette jeneverbessen en korianderkorrels toe.

Meng de olie met de wijn en de eventueel in de olie gesauteerde mirepoix (de kruiden en specerijen geven dan betere smaakstoffen aan de marinade af).
Doe het vlees in een plastic of roestvrijstalen bak (geen aluminium) en giet de marinade erover.
Dek af met een deksel met een gewicht erop om het vlees onder de marinade te houden en zet de schaal koel weg.

Gekookte marinade
Hetzelfde recept als boven maar pocheer de marinade ± 1 uur (laat tegen het kookpunt trekken).
Laat de marinade afkoelen voordat u haar over het vlees giet.

Laat kleine stukken vlees in ongekookte marinade 24 uur marineren.
Als u gekookte marinade gebruikt, kunt u dit proces verkorten tot 5-6 uur.

Dan zijn er ook nog korte marinades voor vis- en vleesbereidingen voor op de Grill.
Dit zijn zogenaamde 'olie marinades'; ze voorkomen het uitdrogen van vlees of vis en het verbranden van de kruiden.

Franse wijnmarinade

(voor (haas)karbonades, kippenbouten, entrecotes en ribeyes)

1 gesnipperd sjalotje
2 fijngehakte teentjes knoflook
fijngehakte verse Provençaalse kruiden (tijm, rozemarijn, peterselie) of gedroogd uit een potje

Johan Drenth © 2010

1/2 fles rode wijn
1 dl olijfolie
versgemalen zwarte peper naar smaak

Vermeng alle ingrediënten tot een marinade.

Engelse honing-mosterdmarinade

(voor varkensfilelapjes, karbonades, lamskoteletjes en -spiesen)

2 eetlepels Dijonmosterd
2 eetlepels honing
1 eetlepel verse tijmblaadjes
2 dl (versgeperst) sinasappelsap

Vermeng alle ingrediënten tot een marinade.

Caraïbische hot peppermarinade

voor entrecotes, (haas)karbonades en kippenbouten)

3 schoongemaakte en fijngehakte rode pepers
3 fijngehakte tenen knoflook
15 gr fijngehakte verse koriander of peterselie
3 eetlepels olie
2 eetlepels limoensap
1 eetlepel hot peppersauce
3 dl tomatensap

Vermeng alle ingrediënten tot een marinade.

Sauzen, salsas en dips

Salsa of saus is een heerlijk mengsel van verse groenten, limoensap, koriander en kruiden. Alle ingrediënten worden in kleine blokjes gesneden en gemengd. Er bestaan ook gekookte en gebakken salsas, de smaak ervan is echter altijd fris. Salsa is licht en gezond en is, vooral in Amerika, de laatste jaren zeer geliefd als een extra smakelijk bijgerecht van een zomerse maaltijd. Bijvoorbeeld lekker bij vis, vlees en gevogelte.

Mierikswortelsaus

4 eetlepels olie
1 eetlepel azijn
3 theelepels mosterd
1 eetlepel mierikswortel (potje)
zout

Johan Drenth © 2010

tabasco
1 dl crème fraîche

Roer in een kom de olie, azijn en mosterd door elkaar. Voeg de mierikswortel en naar smaak zout en tabasco toe.
Roer de crème fraîche los en klop die luchtig door de vinaigrette.

Warme 'red devil'-dip (Pittige rode saus)

30 gr boter
1/2 gesnipperde ui
1 eetlepel worcestershiresauce
1/2 theelepel peper
1 1/2 eetlepel chilisaus
1 1/4 eetlepel mosterd

Smelt de boter, roer er de ui, worcestershiresauce, 1/2 theelepel peper, de chilisaus en de mosterd door en warm het geheel zachtjes door tot de ui zacht is.

Limoensaus

1 fijn gehakt teentje knoflook
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel peper
1/2 theelepel geraspte gemberwortel
1/2 gesnipperde ui
3 eetlepels olijfolie
4 eetlepels limoensap

Doe alle ingrediënten in een mengbeker, sluit die met een deksel af en schud hem goed. Laat de beker ± 8 uur staan, zodat de smaken goed intrekken.

Rijst met krabsticks

200 gr rijst
1 visbouillontablet
1 dl Japanse azijn (of witte wijnazijn)
2 eetlepels suiker
2 eetlepels Japanse sojasaus
1 komkommer in blokjes van 1 cm
150 gr krabsticks in blokjes van 1 cm
2 eetlepels geroosterd sesamzaad

Kook de rijst met 4 dl water en de verkruimelde bouillontablet volgens de gebruiksaanwijzing gaar en laat ze afkoelen.
Breng de azijn met de suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost.
Laat het azijnmengsel afkoelen en voeg de sojasaus toe.
Schep de komkommer, de krabsticks en de saus door de rijst, doe dit over in een schaal en bestrooi met sesamzaad.

Johan Drenth © 2010

Aubergine dip

(8 personen)

Verwarm de oven voor op 200°C.
Halveer 2 schoongemaakte aubergines in de lengte, leg ze met het snijvlak naar onder in een beboterde ovenschaal en bak ze in het midden van de oven in ± 1 uur zacht.
Laat ze afkoelen en verwijder de schil.
Pureer de aubergines, 3 uitgeperste teentjes knoflook, 0,6 dl citroensap, 5 eetlepels fijngehakte peterselie en 2 gesnipperde kleine uien in een keukenmachine.
Voeg in delen 2 verkruimelde sneetjes witbrood en 3 dl olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper.
Serveer de dip koel.

Ranch barbecue saus

100 gr ontbijtspek in reepjes
2 dl mayonaise
1 eetlepel tomatenpuree
1/2 dl witte wijnazijn
1 eetlepel worcestershiresauce
1/4 gesnipperde ui
1 1/2 eetlepel mierikswortel (potje)
1/4 theelepel tabasco
zout, peper

Bak in een droge koekepan het ontbijtspek in ± 8 minuten knapperig en laat het op keukenpapier uitlekken.
Vermeng in een kom de overige ingrediënten goed, verdeel er de spekjes over en serveer direct serveren.

Home made ketchup

Bij hamburgers van de barbecue smaakt zelfgemaakte tomatenketchup toch het allerlekkerst. Goed afgesloten kun u de ketchup ± 1 jaar bewaren.
Vermeng in een roestvrijstalen pan 3 kg rijpe, ontvelde en grofgehakte tomaten met 200 gr gesnipperde sjalotten en 100 gr fijngesneden rode paprika. Breng dit al roerend aan de kook en laat het op laag vuur in ± 30 minuten zacht worden. Pureer de groenten en laat deze ± 1 uur op matig vuur indikken. Roer regelmatig.
Bind 1 1/2 theelepel selderijzaad, 1 theelepel pimentbessen, 1 theelepel mosterdzaad en 1 stukje pijpkaneel in een stukje kaasdoek tot een buideltje samen. Voeg dit met 250 gr suiker en 1 eetlepel zout bij het tomatenmengsel en laat het nog 30 minuten sudderen. Laat het met 3 1/2 dl azijn en 5 eetlepels fijngehakte basilicum nog 10 minuten sudderen. Verwijder het kruidenbuideltje en breng de ketchup zonodig op smaak. Schenk de hete ketchup in warme gesteriliseerde glazen potten tot 3 cm onder de rand. Sluit de potten snel en goed af.

Steriliseren
Zet de potten op een rooster in een diepe pan. Giet er zoveel heet (niet kokend) water

Johan Drenth © 2010

bij tot ze 3 cm onder staan. Sluit de pan. Breng het water aan de kook en laat het ± 10 minuten koken.
Neem de potten met een tang uit de pan en laat ze afkoelen.

Rozemarijn-tomatensaus

Smoor in 15 gr boter 200 gr ontvelde en in stukjes gesneden rijpe tomaten met 2 in ringetjes gesneden lente-uitjes, 1 fijngehakt teentje knoflook en 5 eetlepels fijngehakte peterselie ± 5 minuten. Breng op smaak met 1/2 theelepel rozemarijnnaaldjes, zout en peper.

Kwark-mierikswortelsaus

Vermeng 50 gr magere kwark, 1 theelepel geraspte mierikswortel, 2 eetlepels fijngeknipte bieslook, scheutje citroensap, zout en peper.

Yoghurt-mosterdsaus

Vermeng 1/2 dl magere yoghurt, 2 eetlepels grove mosterd, peterselie, zout en peper.

Sour creamdip

2 potjes sour cream (250 ml)
1 uitgeperst teentje knoflook
1 eetlepel chilisaus
1 eetlepel worcestershiresauce
1 theelepel mierikswortel (potje)
1/2 theelepel cayennepeper

Meng alle ingrediënten in een kom goed door elkaar en zet de dip, afgedekt, 2-3 uur in de koelkast.
Deze dip past goed bij vis, zoals gerookte forel of geroosterde kabeljauw, maar is ook heerlijk gewoon als een dip met toostjes of met knapperige verse groenten.

Mosterdsaus

8 eetlepels mayonaise
3 eetlepels Franse mosterd
2 eetlepels sherry

Roer alle ingrediënten voor de saus door elkaar. Voeg er naar smaak wat zout en peper aan toe.
Deze saus is smakelijk met geroosterde speklappen.

Johan Drenth © 2010

Ananassaus

1 blikje ananas in stukjes (450 gr)
2 grofgehakte teentjes knoflook
1/2 eetlepel sojasaus
2 eetlepels droge sherry
1 rood pepertje, van zaad ontdaan en in stukjes gesneden
1/2 theelepel witte peper
2 eetlepels fijngesnipperde bieslook

Doe de stukjes ananas, de knoflook, sojasaus, sherry, het pepertje en de witte peper in een blender en pureer alles 30 seconden.
Verwarm de saus vlak voor het opdienen in een pannetje en voeg dan pas de gesnipperde bieslook toe.
Lekker bij geroosterd varkensvlees, ham of kip.

Pikante chilisaus

8 eetlepels ketchup
2 eetlepels hete chilisaus
1 uitgeperst teentje knoflook
1 theelepel worcestershiresauce

Roer alle ingrediënten van de saus door elkaar.
Serveer deze zeer pikante chilisaus bij barbecueworstjes, hamburgers of als dip met Bugles Nacho PIcantaco.

Rode paprikasaus

4 rode paprika's
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel fijngehakte basilicum
1 theelepel suiker
tabasco
zout, peper

Rooster de paprika's onder de grill tot ze aan alle kanten enigszins gekoold zijn. Verpak ze hierna in een vel aluminiumfolie en laat ze afkoelen.
Verwijder de schil, het zaad en de zaadlijsten van de paprika's en pureer ze in een blender tot een smeuïg geheel.
Voeg de olijfolie met kleine scheutjes toe. Roer er dan de basilicum, suiker en tabasco door en breng op smaak met wat zout en peper.
Lekker bij geroosterd vlees of gegrilde kip.

Aardappelsaladesaus met bier

Johan Drenth © 2010

3 eetlepels zonnebloemolie
2 grote fijngesnipperde uien
2 eetlepels bloem
2 1/2 dl pils
2 theelepels suiker
1 dl azijn
zout, peper

Verwarm de olie in een pannetje en laat de uien erin glazig worden. Voeg al roerend de bloem erbij. Voeg dan in scheutjes de pils toe. Roer er, als de saus een glad geheel is, de suiker en de azijn door en maak de saus af met wat zout en peper naar smaak.
Laat de saus ietsje afkoelen en giet haar dan over gekookte aardappelplakjes.

Muntsaus

1 eetlepel verse muntblaadjes
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
1/2 eetlepel suiker

Maak de blaadjes van de munt met een vijzel zeer fijn. Doe ze samen met de overige ingrediënten in een afgesloten potje en schud alles goed door elkaar. Laat de saus voor het serveren tenminste een half uurtje in de koelkast staan.
Deze muntsaus is bijzonder geschikt bij geroosterd lamsvlees of als dressing voor een aardappel- of tomatensalade.

Coctailsaus

1/4 kop mayonaise
1/4 kop ketchup
1/4 kop zure room
1/2 theelepel selderijzout
2 eetlepels sherry
1/2 eetlepel worcestershiresauce
1/2 theelepel tabasco

Maak een saus van de mayonaise, ketchup, zure room en selderijzout. Roer hier de sherry door samen met de worcestershiresauce en de tabasco.
Zet de cocktailsaus tot gebruik koel weg.
Dit is een smakelijke saus bij schaaldieren, zoals garnalen en krab.

Hete barbecuesaus

2 eetlepels zonnebloemolie
1 fijngesnipperde ui
1 dl ketchup
1 blikje tomatenpuree

Johan Drenth © 2010

1 dl water
2 eetlepels bruine suiker
3 eetlepels azijn
1 1/2 theelepel worcestershiresauce
3 theelepels mosterd
2-3 eetlepels chilipoeder
zout, peper

Verwarm de olie in een pan en fruit hierin de ui goudbruin. Voeg alle ingrediënten toe en laat 15 minuten zachtjes doorkoken.

Yoghurtsaus

2 1/2 dl volle yoghurt
het sap van 1/2 limoen of citroen
2 uitgeperste teentjes knoflook
2 1/2 cm gemberwortel of 1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel zout
1 theelepel zwarte peper

Meng alle ingrediënten goed door elkaar en de saus is klaar om te serveren.
Deze saus past uitstekend bij lamskebabs, geroosterde groenten of als dressing bij een komkommersalade.

Zoetzure saus

1 3/4 dl water
3 eetlepels suiker
3 eetlepels azijn
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels ketchup
1 eetlepel maïzena
1 kleine tomaat, in stukjes gesneden
1 eetlepel zoete stukjes augurk
1 theelepel gemberpoeder

Meng in een pan het water met de suiker, azijn, ketjap, ketchup en maïzena en roer tot de saus dik wordt. Voeg de stukjes tomaat, de augurk en de gember toe en laat nog even doorkoken.
Met deze saus kunt u alle kanten op. De saus is lekker bij varkensvlees,
kip of vis of als dipsausje bij grote Chinese garnalen.

Nachodip

2 eetlepels olijfolie
1 zeer fijn gesnipperde rode ui
2 fijngehakte rijpe tomaten
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 blikje tomatenpuree (68 gr)

Johan Drenth © 2010

1 theelepel chilisaus of eventueel tabasco (heter)
1 pakje Bugles Nacho Cheese of Picantaco

Verhit de olie in een koekepan en voeg de ui toe. Fruit de ui goudbruin en voeg dan de stukjes tomaat, de knoflook, de tomatenpuree en de chilisaus toe en laat dit al roerend 5 minuten zachtjes pruttelen.
Maak de saus af met een scheutje tabasco.
Serveer de dip met de Bugles Nacho Cheese of Picantaco.
Een koud glas bier of een koele witte wijn smaakt hier uitstekend bij.

Mon Chou-uiensmeerdip

100 gr Mon Chou
1/2 theelepel cayennepeper
1 eetlepel zeer fijn gesnipperde bosuitjes

Breng de kaas op kamertemperatuur. Roer met een vork tot de kaas mooi glad is. Voeg de cayennepeper en de bosuitjes toe en zet de smeerdip afgedekt minstens 1 uur in de koelkast.
Serveer met Engelse crackers of toostjes.

Avocadodip

2 grote rijpe avocado's
1 grote rijpe ontvelde tomaat
1 kleine fijngeraspte ui
1 1/2 dl zure room
1/2 theelepel chilipoeder
1/2 theelepel mayonaise
1 theelepel citroensap

Pureer alle ingrediënten in een kom tot een glad geheel en zet de dipsaus minstens 1 uur in de koelkast.
Serveer met Engelse crackers of toostjes.

Acht keer barbecuesausje

Mosterdsaus
2 dl citroenmayonaise, 2-3 eetlepels Zaanse mosterd, 150 gr luchtig geklopte Vooraf & Toe, 3 eetlepels geknipte bieslook. Bestrooi met bieslook.

Feta-komkommersaus
Vermeng 1/4 liter volle yoghurt met 100 gr verkruimelde feta-kaas, 2 tenen knoflook uit de pers, 1/4 geraspte komkommer en 1-2 eetlepels gedroogde/verse munt.

Mangosaus
Hak het vruchtvlees van 1/2 rijpe mango fijn, pureer het vruchtvlees van 1 1/2 mango en vermeng het met 1 eetlepel chilisaus, 1 eetlepel limoensap, 1 theelepel kerriepoeder en 1 eetlepel koriandergroen.

Johan Drenth © 2010

Tomatensaus
Fruit 1 gesnipperde ui en 1 knoflookteen, 1 eetlepel tomatenpuree en stoof dit 1 uur met 1 blik tomaten (fijngehakt, met vocht), 1 dl rode wijn, zout en peper. Roer het koud en vermeng de saus met fijngehakte verse tomaat.

Kruidensaus
Klop een bekertje zure room luchtig en vermeng het met 1 dl citroenmayonaise en 1/2 pakje gemengde kruiden (diepvries, Iglo), wat zout, peper en paprikapoeder.

Citroensaus
Vermeng 1 bakje HüttenkÄse (200 gr), het sap van 1 citroen, de rasp van 1/2 citroen, 4 eetlepels peterselie, 1 theelepel poedersuiker en wat zout. Bestrooi met citroenrasp.

Pinda-kokossaus
Roer 100 gr pindakaas met nootjes met 1 dl kokosmelk (blik) dun. Meng dit met 1 fijngehakt rood uitje, 1 eetlepel appelstroop, 2 eetlepels geraspte kokos en 50 gr vliespinda's.

Roze pepertjessaus
Vermeng 1 1/2-2 dl cocktailsaus, 1 teentje knoflook uit de pers, 1 fijngehakt rood uitje, 1 eetlepel vloeibare honing, 1 eetlepel reepjes basilicum en 2 eetlepels roze pepertjes.

Zoetzure barbecuesaus

(5 personen)

boter
3 fijngehakte uien
4 eetlepels ciderazijn
200 gr tomatenpuree
2 dl witte wijn
1 dl worcestershiresauce
4 takjes verse tijm
1 blaadje laurier
2 geperste teentjes knoflook
4 eetlepels honing
1 koffielepel mosterd
peper, zout
tabasco

Verhit de boter in een pannetje en fruit hierin de fijngehakte ui tot ze lichtjes begint te kleuren.
Verdun de tomatenpuree met de ciderazijn en breng dit samen met de uien aan de kook.
Voeg na ongeveer 2 minuten koken de wijn en de worcestershiresauce toe en breng de saus weer aan de kook.
Doe er tenslotte de afgeplukte tijmblaadjes, de laurier, de knoflook, de honing en de mosterd bij.
Breng op smaak met peper en zout en eventueel een paar druppels tabasco.

Deze saus kunt u warm of koud serveren bij vlees, gevogelte of vis en kan vrij lang in de koelkast worden bewaard.

Johan Drenth © 2010

Hartige kruidenmayonaise

6 eetlepels stevige mayonaise
het sap van 1 citroen
1 fijngesnipperde ui
1/2 bosje fijngesnipperde bieslook
1/2 bosje fijngesnipperde dragonblaadjes
1/2 geschilde komkommer in dunne plakjes
1 bosje radijsjes in dunne plakjes
2 gepelde tomaten in dobbelsteentjes
1 geperst teentje knoflook
1 mespunt paprikapoeder

De dag voordien:
Meng de mayonaise met de citroen, de ui, de bieslook, de dragonblaadjes, de komkommerplakjes, de radijsplakjes, de tomaat, de knoflook en het paprikapoeder en laat een nachtje trekken in de koelkast.

De dag zelf:
Meng net voor het serveren alle ingrediënten nog eens goed door elkaar en serveer de kruidenmayonaise bij de barbecue

---

Kokos-limoensaus

Verwarm 4 dl kokosmelk (blikje) met de geraspte schil en het sap van 1 limoen.
Breng op smaak met 1/5 theelepel chilipoeder, zout en peper en bestrooi de saus met 2 eetlepels fijngehakte blaadjes koriander.
serveer de saus warm.

Spareribsaus I

150 gr honing
wat citroensap
1 eetlepel kerriepoeder

Vermeng de ingrediënten goed en bestrijk hiermee de met peper en zout bestrooide spareribs de laatste 3 minuten van de grilleertijd.
Let op, dat de spareribs niet te donker worden.

Spareribsaus II

6 eetlepels honing
4 eetlepels puree van ingemaakte bosbessen
2 eetlepels sojasaus
wat citroensap
een paar druppels tabasco

Vermeng de ingrediënten goed en bestrijk de spareribs als boven met de saus.
De tabasco moet goed te proeven zijn.

Johan Drenth © 2010

Variatie: Neem in plaats van tabasco 1 eetlepel groene peperkorrels, die u samen met de bosbessen in de mixer of in een vijzel fijnmaakt.
Roer dit mengsel daarna door de andere ingrediënten.
Deze saus is niet zo scherp, maar smaakt wel lekker naar verse peper.

Peterseliesaus

1 bekertje zure room
3 eetlepels fijngehakte peterselie
1 eetlepel citroenrasp
kerriepoeder
peper, zout

Roer alle ingrediënten door elkaar en breng de saus op smaak met wat kerriepoeder, peper en zout.

Komkommersaus

1/4 komkommer
zout
3 eetlepels Mayofris
1 theelepel ketoembar
1 eetlepel fijngeknipte bieslook
peper

Rasp de geschilde komkommer, bestrooi met zout, laat de komkommer in een vergiet 30 minuten uitlekken en druk het vocht eruit.
Klop een sausje van alle ingrediënten.

Mojo picòn (Spaanse saus)

15 kleine Spaanse pepers
2 bolletjes knoflook
2 eetlepels zout
1 theelepel gemalen komijn
1/2 liter azijn
1/2 liter olie
1 eetlepel paprikapoeder

Ontvel de pepers, verwijder het zaad, snijd het vruchtvlees in kleine stukjes en pureer die met alle andere ingrediënten: eerst de droge, voeg dan de azijn toe en dan de olie.
In een afgesloten fles en op een koele, donkere plaats kunt u deze saus heel lang bewaren.

In plaats van met Spaanse pepers kunt u de saus ook met rode of groene paprika maken.

Johan Drenth © 2010

Veel-variatie-botertjes

Gegrild vlees of geroosterde kip krijgt een extra lekker accent met boter met een bijzondere smaak. Meng daarvoor roomboter met de specifieke ingrediënten, draai de boter-rol in folie en bewaar deze koel. Snijd de boterrol voor het serveren in dunne plakjes en leg de boter direkt op het vlees of kip. De boter smelt en geeft zijn smaak af.

Een makkelijk-te-maken recept is de veel-kruiden-boter: 100 gr roomboter, 1/2 theelepel tijm, 2 teentjes geperste knoflook, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 2 eetlepels fijngehakte bieslook, 1/2 eetlepel citroensap, zout
en een snufje cayennepeper.

Of een éénkruidboter met dragon: 100 gr roomboter, 3 eetlepels zeer fijngehakte dragon, zout, peper en 1 theelepel citroensap.

Een heerlijke boter bij vis is zalmboter: 100 gr roomboter, 50 gr gepureerde gerookte zalm, 2 theelepels limoensap en peper.

Zacht-scherp van smaak is de mosterdboter: 100 gr roomboter, 1 eetlepel grove mosterd, 2 fijngeprakte hardgekookte eidooiers, zout en peper.

Een boter met oude kaas: 100 gr roomboter, 50 gr oude geraspte kaas, 1 theelepel mosterd en peper.

Of met Franse kaas, als roquefortboter: 100 gr roomboter, 50 gr roquefort, 1 eetlepel slagroom, 1 eetlepel cognac en peper.

Mieriksboter: 100 gr roomboter, 1 eetlepel fijngeraspte mierikswortel en zout.

Honing-boterrol met tijm

Roer 250 gr zachte gezouten boter met 2 eetlepels heldere honing glad. Schep de boter op een stuk bakpapier en vorm de boter tot een rol. Laat die ± 1 uur in de koelkast opstijven en rol hem dan door tijmblaadjes. Snijd de rol voor het serveren in plakjes.

Gegrilde kaashapjes

Deze gegrilde kaashapjes kunt u serveren als bijgerecht, maar ze zijn ook heerlijk als dessert.

Wikkel een dikke plak jonge kaas in 4 of 5 druivenbladeren of groenekoolbladeren. Leg het pakketje ± 10 minuten op het rooster tot de kaas is gesmolten.
Lekker erbij: knapperig stokbrood.

Ook heel smakelijk is geroosterde geitenkaas. Bestrijk een klein rijp geitenkaasje met olie. Rooster het kaasje 3-5 minuten aan elke kant. Bestrooi het met peper en serveer het met notenbrood.

Een variatie met noten is het geitenkaasje met een notenkorst.
Vermeng 1 eetlepel gehakte walnoten en 1 eetlepel vers broodkruim. Rol het geitenkaasje stevig door dit mengsel en leg het ± 8 minuten op het rooster. Keer het halverwege.

Johan Drenth © 2010

Gebakken geitenkaasjes

4 eetlepels droog broodkruim of paneermeel
2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
2 eetlepels gedroogde kruiden (tijm en marjolein)
2-3 eetlepels olijfolie
4 kleine stevige geitenkaasjes

Vermeng het broodkruim, de Parmezaanse kaas en de kruiden.
Wentel de geitenkaasjes eerst door de olie en dan door het broodkruimmengsel, zodat alle kanten goed zijn bedekt en bak ze 10 minuten op de barbecue.
Serveer de kaasjes op een bedje van salade.

Aardappelvariaties

Aardappelsalade

Kook voor een royale aardappelsalade 2 kg aardappelen ± 25 minuten in de schil. Pel ze en snijd ze in schijfjes.
Roer 2 1/2 dl mayonaise, 1/2 dl limoensap, 1/2 dl olijfolie, zout, peper en 4 eetlepels mosterd tot een saus. Schep deze saus door de nog warme aardappelplakjes en laat dit afkoelen.
Meng 5 in partjes gesneden, hardgekookte eieren, 5 in ringen gesneden lente- uitjes, 4 in plakjes gesneden bleekselderij en 4 in plakjes gesneden augurken door de aardappelen en strooi er fijngehakte bieslook over.

Dragon-aardappelsalade

(± 8 personen)

1 1/2 kg krieltjes
3 eetlepels dragonazijn
1 theelepel mosterd
1 theelepel poedersuiker
zout, peper
3 eetlepels zonnebloemolie
6 eetlepels olijfolie
1 gesnipperde rode ui
2 eetlepels fijngeknipte bieslook
3 eetlepels fijngehakte dragon

Kook de krieltjes in water met zout in ± 15 minuten beetgaar.
Roer intussen een sausje van de azijn, de mosterd, de poedersuiker, zout, peper en de oliën en roer de ui en de kruiden erdoor.
Schep dit sausje door de warme krieltjes en laat de smaken ± 3 uur intrekken.

Johan Drenth © 2010

Aardappelspiesjes

(± 8 personen)

± 750 gr kleine krieltjes
zout
1 dl olijfolie
1 takje tijm
3 teentjes knoflook
grof zeezout

Kook de krieltjes in water met zout in ± 12 minuten beetgaar en laat ze afkoelen.
Verwarm de olijfolie ± 15 minuten zachtjes met de tijm en de knoflook.
Laat dit afkoelen en bewaar het op kamertemperatuur.
Steek de krieltjes op dubbele spiesjes en rooster ze in ± 10 minuten goudbruin; keer ze halverwege.
Bestrijk ze tijdens het roosteren regelmatig met de geurige olie en bestrooi ze voor het serveren met zeezout.

Gepofte aardappelen

Extra lekker smaken aardappelen die op de barbecue zijn gepoft. En ze zijn zo makkelijk om te maken.
Leg een goed schoongeboende aardappel ± 45 minuten in de hete houtskool tot deze gemakkelijk kan worden ingeprikt. Blaas de as van de aardappel en serveer met zout en boter of kruidenboter.

Variatie-idee: prik een schoongeboende aardappel enkele keren met de punt van een mes in. Bestrooi de aardappel met zout en karwijzaad en rol deze in met olie ingevet aluminiumfolie. Leg het pakketje ± 45 minuten tussen het gloeiende houtskool. Serveer met zout en boter, zure room of kruidenboter.

Nog sneller: uit de magnetron
Voor een snellere bereiding is de magnetron heel makkelijk. Prik de schoongeboende aardappel met een vork in. Leg de aardappel op een schone theedoek ± 6 minuten op 700 Watt in de magnetron. Laat deze daarna nog 10 minuten tussen het houtskool garen.

Gepofte aardappelen met bacon en zure room

3 eetlepels zure room
2 eetlepels fijngesnipperde bieslook
4 stevige, grote aardappelen
3 eetlepels olie
zout, peper
3 plakjes bacon, uitgebakken en fijngesnipperd

Meng de zure room met de bieslook.
Borstel de aardappelen onder stromend water goed schoon en droog ze af met keukenpapier. Prik elke aardappel 3 keer met een vork in. Besmeer ze met een kwastje met wat olie en strooi er zout en peper over.

Johan Drenth © 2010

Leg elke aardappel op een apart, dubbelgevouwen stukje aluminiumfolie en wikkel de pakketjes goed dicht. Leg ze dan ongeveer 1 uur in de hete as van de houtskool, waarbij u ze nu en dan omdraait.
Neem de pakketjes, als de aardappelen door en door gaar zijn (de vork moet er moeiteloos in kunnen prikken), uit de as en maak ze open.
Maak met een mes een kruisgewijze inkeping in de aardappelen, druk deze met de vingers ietsje open en vul ze met het bieslook-zureroommengsel.
Bestrooi met de gesnipperde bacon en serveer meteen.

Aardappelen in folie met geroosterde eieren en kaviaar

8 stevige grote aardappelen
olie
zout
8 eieren
1/2 pakje boter
worcestershiresauce
kaviaar

Borstel de aardappelen onder stromend water goed schoon en droog ze met keukenpapier.
Prik elke aardappel 3 keer met een vork in.
Besmeer de aardappelen met een kwastje met wat olie en besprenkel ze met zout en peper.
Leg iedere aardappel op een stukje dubbel gevouwen aluminiumfolie en wikkel dit goed dicht.
Leg de pakketjes ± 1 uur in de hete as van de houtskool. Draai ze enkele malen om, tot de aardappelen zacht zijn. De aardappelen moeten door en door gaar zijn.
Leg de eieren een half uurtje na de aardappelen in de barbecue as.
Roer de boter in een kommetje zacht.
Hak de geroosterde eieren fijn en voeg die samen met wat druppeltjes worcestershiresauce bij de boter.
Vouw de pakketjes aardappel open, maak met een mes een kruisgewijze inkeping en druk deze met de vingers ietsje open.
Vul de aardappelen met de eiboter en schep er een lepeltje zwarte (nep)kaviaar over.
Serveer meteen.

Geroosterde eieren

Eieren die in de as van de barbecue zijn geroosterd, hebben een heel aparte smaak. Probeert u het maar eens.
Prik de eieren met een eierprikker 1 maal en leg ze ± een half uur in de warme as van het smeulende barbecuevuurtje.
U heeft na deze tijd een hard eitje, dat smakelijk is met gewoon wat zout of dat ook kan dienen als vulling voor de aardappelen in folie, die eveneens in de as zijn geroosterd.

Gevulde aardappelen in hun jasje

4 grote aardappelen
100 gr roomkaas

Johan Drenth © 2010

Wrijf de aardappelen schoon en kook ze ± 20 minuten in licht gezouten water.
Doorboor de afgekoelde aardappels in de lengte Met een appelboor en vul ze op met de roomkaas.
Verpak de aardappelen in aluminiumfolie en laat ze op een hoekje van de barbecue heet worden.

Tip:
Vul het aardappelgangetje met behulp van een spuitzak.

Groentevariaties

Lekkere groentespiesjes

Groenten: even snijden, rijgen en dan kunnen ze ook de barbecue op. Heerlijk!

Kruidige groentespiesjes

1 courgette
1/2 rode en 1/2 gele paprika
4 kleine uitjes
16 mooie champignons
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel honing
1 eetlepel gedroogde munt
1 theelepel tijm
zout, peper, cayennepeper
50 gr fetakaas

Snijd van de courgette 16 plakjes van 2 cm dikte, snijd de rode en gele paprika elk in 8 stukken en de uitjes in vieren. Boen de champignons schoon en rijg de groenten aan 8 houten of metalen grillpennen.
Vermeng de olijfolie met de honing, munt, tijm, wat zout, peper uit de molen en een snufje cayennepeper en kwast De groentespiesjes hiermee vlak voor het roosteren in.
Rooster de spiesje rondom 8 minuten, bestrooi ze dan met verkruimelde fetakaas en rooster ze nog even, maar keer ze niet meer.
Lekker bij lamskarbonaadjes.

Groentespies

1 lange barbecuespies
1/2 rode paprika
1/2 komkommer
1/2 courgette
3 champignons

Voor de marinade:
1 eetlepel olie

Johan Drenth © 2010

1 eetlepel citroensap
1 theelepel Italiaanse kruiden

Was de paprika, de komkommer en de courgette en snijd ze in blokjes.
Borstel de champignons schoon.
Maak de marinade door de ingrediënten te vermengen.
Leg de groenten in de marinade en zet de kom afgedekt ± 2 uur koel weg.
Schep een paar keer goed om.
Rijg de groenten om en om aan de spies en rooster ze ± 10 minuten onder een voorwerwarmde grill of op de barbecue.
Bestrijk tussentijd nog een- of tweemaal met de marinade.

Aardappel-courgettespiesjes

Snijd een courgette in stukjes van 5 cm en die in 1 cm brede 'repen'. Neem ze per 5-6 samen en wikkel ze in een plakje bacon.
Kook 8 middelgrote aardappelen met schil bijna gaar en halveer ze.
Klem de groentepakketjes tussen 2 aardappelhelften en steek ze aan een grillpen.
Kwast ze in met maïsolie, bestrooi ze met sesamzaad en rooster ze rondom 10 minuten.

Aubergine-tomaatrolletjes

Bestrooi lange aubergine-plakjes met zout, laat ze 15 minuten uitlekken, wrijf ze droog en bestrijk ze met knoflookpuree en pestosaus.
Borstel evenveel oesterzwammen schoon, leg die op de aubergine en bestrooi met geraspte gruyèrekaas en wat peper.
Leg daarop een halve tomaat en een paar sperziebonen (uit blik).
Rol de aubergineplakjes op en steek ze met een grilleerpen vast.
Bestrijk ze met gekruide pizza-olie (pizzerade) en rooster ze rondom 10 minuten.

Paprikaspiesen

1 rode, 1 groene en 1 gele paprika
16 plakjes ontbijtspek
2 uien
3 eetlepels kruidige olie voor pizza's
2 dl tomato frito
1 volle eetlepel geknipte peterselie

Snijd het vruchtvlees van de paprika's in gelijke stukjes en snijd de uien in even grote blokjes. Steek ze om en om aan barbecuespiesen, waarbij het ontbijtspek wordt 'meegeregen'. Bestrijk de spiesen met de olie en rooster ze onder een hete grill of op de barbecue ± 10 minuten; keer ze af en toe.
Verwarm de tomato frito en roer de peterselie erdoor. Serveer de saus bij de spiesen.

Auberginespiesen met krielaardappeltjes

Johan Drenth © 2010

1 aubergine
zeezout
16 krielaardappeltjes in de schil
1/2 potje gedroogde tomaatjes op olie
15 gr basilicum
16 kerstomaatjes
4 eetlepels olijfolie
4 metalen of houten pennen

Laat de spiesen op kamertemperatuur komen.
Was de aubergine en snijd hem in de lengte in 6 dunne plakken.
Halveer de plakken in de lengte, bestrooi ze met zout en laat ze in een vergiet ± 20 minuten liggen.
Kook intussen de aardappeltjes in een pan met weinig water en zout in 5 minuten beetgaar en laat ze in een zeef uitlekken.
Pureer de gedroogde tomaatjes met de aanhangende olie en de basilicum in een keukenmachine tot een grove pasta en breng die op smaak met peper.
Dep de plakken aubergine met keukenpapier droog, bestrijk ze met de tomatenpasta en rol elke plak stevig op.
Steek de auberginerolletjes, de krielaardapeltjes en de kerstomaatjes afwisselend aan de spiesen en bewaar die tot het gebruik afgedekt in de koelkast.
Bestrijk de spiesen rondom met olie en rooster ze op de hete barbecue in ± 6 minuten rondom mooi bruin.

Geroosterde uien met rozemarijn

Snijd de rode uien in plakken van 2 cm, steek er takjes rozemarijn tussen en rooster ze ± 4 minuten aan elke kant. Bestrooi met grof zeezout.
Op dezelfde manier kunt u tomaten, lente-uitjes en plakken courgette of aubergine roosteren.
Marineer de groenten voor het roosteren in gekruide olijfolie (olie met gedroogde kruiden, zout en peper).

ingelegde olijven en Texaanse uitjes
Heel makkelijk om van te voren te maken en na een paar dagen extra smakelijk.

Ingelegde olijven

Vermeng olijven 100 gr zwarte en 100 gr groene olijven met 6 eetlepels olijfolie, zout, peper, rozemarijnnaaldjes, fijngehakte oregano en fijngehakte knoflook. Laat de olijven hierin 1 dag (in de koelkast) marineren.
Deze olijven kun u 1 week in de koelkast bewaren.

Texaanse uitjes

Breng 1 dl tomatenketchup, 1 eetlepel fijngehakte marjolein, 1 eetlepel fijngehakte basilicum, 2 eetlepels olie, 2 eetlepels rode wijnazijn, 1/2 eetlepel honing, 1 laurierblaadje en 50 gr geweekte rozijnen aan de kook

Johan Drenth © 2010

en laat dit ± 10 minuten zachtjes koken. Meng er van het vuur af 300 gr uitgelekte zilveruitjes door en laat ze 1 dag in de koelkast marineren.

Prei met walnoten en gorgonzola

(6-8 personen)

4-5 dunne zomerpreien
zout
1 1/4 dl crème fraîche
75 gr losgeroerde gorgonzola
50 gr grofgehakte walnoten

Maak de prei schoon, snijd ze in stukken van ± 5 cm en laat die in water met zout ± 10 minuten zacht koken.
Laat ze uitlekken en afkoelen en schik ze in een schaal.
Roer de crème fraîche door de kaas en schenk dit over de prei.
Garneer met de walnoten en serveer het gerecht lauwwarm.

Groentespitjes tandoori

(8 personen)

1 courgette in blokjes
1 bakje champignons
1 bakje kerstomaatjes
1/2 aubergine in blokjes
2 eetlepels olijfolie
1 geraspte ui
2 eetlepels tandoori-kruiden (Silvo)
1 1/2 dl yoghurt

Rijg de groenten aan spiesjes.
Vermeng de olijfolie met de ui, de tandoorikruiden en de yoghurt en bestrijk de groentespiesjes ermee.
Laat de smaken ± 3 uur intrekken.
Laat ze op het rooster in ± 5 minuten gaar worden.

Shii-take van de barbecue

20 shii-take van gelijke grootte
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
3 teentjes knoflook
1 takje dragon (of 1/2 theelepel gedroogd)
1 takje kervel (of 1/2 theelepel gedroogd)
1 eetlepel witte wijn (of, heel bijzonder, Ricard of Pernod)
zout, peper
(mespuntje saffraan)

Johan Drenth © 2010

Maak de shii-take voorzichtig schoon met keukenpapier.
Snijd de steeltjes eraf en gebruik deze voor een soep.
Maak een marinade door de olie met het citroensap, de fijngehakte teentjes knoflook, de fijngeknipte dragon en kervel te vermengen met de overige ingrediënten.
Leg de shii-take 2 uur in deze marinade.
Dep ze droog en grilleer ze op een ingevet stuk aluminiumfolie 3-4 minuten op de barbecue of onder de grill.
Lekker als voorgerecht met warm stokbrood en boter of als warme groente bij bijvoorbeeld entrecôte.

Geroosterde aubergines en paprika's

4 aubergines
4 paprika's

Voor het sausje:
1 1/2 dl olijfolie
zout, peper
3 eetlepels fijngehakte peterselie
2 fijngehakte teentjes knoflook

Steek de barbecue aan of verwarm de oven voor op 240°C.
Prik de aubergines regelmatig met een vork in.
Rooster de aubergines en de paprika's op het rooster in ± 30 minuten onder regelmatig keren tot het vel zwart is geblakerd.
Verwijder van de aubergines het vel en van de paprika's het vel, de stelen en de zaadlijsten.
Snijd het vruchtvlees in repen en leg die op een schaal.
Klop een sausje van de olie, zout, peper, peterselie en knoflook en schenk dat over de groente.

Geroosterde paprika's

3 grote paprika's
1 dl olijfolie

Was de paprika's en droog ze met keukenpapier.
Leg ze op het rooster en keer ze regelmatig.
Na 5-6 minuten roosteren moeten de paprika's zwart zijn, maar nog stevig aanvoelen.
Neem ze van het vuur en leg ze in een papieren of plastic zak.
Vouw de zak losjes dicht en laat de paprika's ongeveer 5 minuten stomen.
Haal ze uit de zak, snijd ze doormidden en ontdoe ze van zaad en zaadlijsten.
Verwijder met de stompe kant van een mes de gekoolde huid, snijd de paprika's in smalle repen, leg ze in een serveerschaal en bedruppel ze met de olijfolie.

Geglaceerde worteltjes

500 gr bospeen
50 gr boter

Johan Drenth © 2010

3 dl vleesbouillon
1/2 theelepel gedroogde tijm
zout, versgemalen peper
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie

Kook de peentjes kort en laat ze op een vergiet goed uitlekken. Leg ze in een ingevette ovenschaal en bedek ze met de bouillon en tijm. Strooi er wat zout en peper over.
Snijd de boter in dunne plakjes en verdeel deze over de ovenschotel. Dek de schaal af en zet hem ± 30 minuten in een voorverwarmde oven (elektrisch 200°C, gasovenstand 5).
Garneer met peterselie.
Lekker bij vis, lamsvlees of kipgerechten.

Groentespiesen met satésaus

1 rode paprika
1 groene paprika
1/2 komkommer
1 prei
6 stevige tomaten
1 courgette
6 kleine sjalotjes
6 10 minuten voorgekookte krielaardappeltjes

Voor de marinade:
1 dl olijfolie
2 eetlepels citroensap
1 theelepel witte peper
zout

Voor de satésaus:
1 eetlepel zonnebloemolie
3 zeer fijn gesnipperde sjalotjes
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 theelepel gemberpoeder
1/2 pot pindakaas
2 eetlepels ketjap manis
1-2 theelepels sambal trassi
80 ml kokosmelk (1/2 blikje Tropical kokosmelk)
1/2 kop water

Was de groenten en snijd ze in stukjes van 2 cm.
Rijg alle groenten (behalve de krielaardappeltjes) afwisselend aan 6 spiesen en leg deze in een ondiepe schaal.
Meng alle ingrediënten voor de marinade en schenk deze over de groentespiesen.
Laat 30 minuten intrekken, waarbij u de spiesen nu en dan draait.
Rooster de spiesen ± 5 minuten boven een gematigd vuur van de barbecue.
Prik er dan de krielaardappeltjes aan en rooster nog 5 minuten.

De saus:
Verhit de olie in een pannetje en voeg de sjalotjes, knoflook en gemberpoeder toe.
Fruit dit mengsel zachtjes 1 minuut en roer er dan de pindakaas goed doorheen.
Voeg vervolgens de ketjap, sambal en kokosmelk toe en blijf roeren tot een egale saus ontstaat.

Johan Drenth © 2010

Schenk het water er in beetjes bij om de saus smeuïg te houden.
Serveer de groentespiesen met de satésaus er apart bij.

Papillot van erwtjes met spek

750 gr erwten in de peul
100 gr gerookt spek
1/2 kleine krop sla
2 dl droge witte wijn
boter
peper, zout

Maak 4 zakjes (van ± 20 X 20 cm) van aluminiumfolie.
Dop de erwten, was ze en verdeel ze over de zakjes.
Snijd het spek in dunne reepjes.
Maak de sla schoon en snijd ze in dunne sliertjes.
Verdeel het spek en de sla over de zakjes, giet er de witte wijn over en voeg wat peper en zout toe.
Plaats bovenop een klontje boter en rol de zakjes stevig dicht.
Leg de zakjes ongeveer 15 minuten op de barbecue en serveer ze bij vleesgerechten.

Tip: In plaats van peulerwten kunt u ook diepvrieserwten gebruiken. Reken hiervoor 100 gr per persoon.

In as geroosterde knoflook

8-12 bollen knoflook

Bedek de bollen knoflook met hete as en gloeiende sintels.
Als ze aan de buitenkant min of meer zijn verkoold, zijn de binnenste tenen door en door gaar.
Dien ze gloeiendheet op met brood en boter.
Neem voor elke hap brood een teen knoflook en knijp er de pulp uit, die u als een heerlijk geurende crème op het brood kunt uitsmeren.
De iets verbrande tenen smaken iets anders, maar zijn ook lekker.

Brood

Brood is onontbeerlijk bij een barbecue. Het is leuk om naast het saladebuffet ook allerlei broodsoorten te serveren. Kies eens lekker maïsbrood.
Ook notenbrood past goed bij geroosterd vlees.
Een mooi rond brood is heel geschikt om iets uit te hollen en te vullen met bijvoorbeeld een salade.
Stokbrood, besmeerd met een lekker botertje, kan in aluminiumfolie gerold, op het rooster worden verwarmd. De boter smelt dan zachtjes en geeft het brood een heerlijke smaak.
Van casinobrood zijn lekkere sandwiches te maken. Als het brood in de lengte wordt gesneden, ontstaan lange repen. Besmeer die repen met een pittige vulling, rol ze op en snijd ze na een uurtje opstijven in plakken.

Johan Drenth © 2010

Of laat het casinobrood normaal snijden, ontkorst het en beleg het met allerlei lekkere dingen.
Heel Amerikaans zijn komkommersandwiches! Bestrooi heel dun gesneden komkommerplakjes royaal met zout en laat ze 1 uur in een vergiet uitlekken. Dep de komkommer droog. Bestrijk 2 plakjes brood dun met mayonaise en leg de komkommer daartussen. Halveer de sandwiches diagonaal.

Kruidenbrood in terracotta

U kunt natuurlijk allerlei mooie broodjes kant-en-klaar kopen, maar nog leuker zijn deze zelfgemaakte kruidenbroodjes in terracotta bloempotjes.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Zeef 250 gr bloem, 4 eetlepels bakpoeder, 1 theelepel zout en 1 theelepel mosterdpoeder. Klop 1 ei los met 25 gr gesmolten boter en 1 1/2 dl melk. Meng dit door het bloemmengsel. Kneed er 4 eetlepels fijngehakte tuinkruiden (dille, peterselie, bieslook en basilicum) door. Verdeel het deeg in 8 stukken. Vorm er rolletjes van en leg deze in 8 ingevette, schone terracotta bloempotjes. Strijk de bovenkant glad en bak de broodjes onder in de oven in ± 40 minuten gaar. De broodjes zijn gaar als een erin geprikte vleespen er schoon uitkomt.

U kunt ook één groot brood maken. Vorm dan van het deeg één grote rol, leg die in een ingevette cakevorm (inh. 1 liter) en bak het brood in ± 60 minuten gaar.

Stokbrood met knoflook- of Italiaanse kruidenboter

Voor de knoflookboter
125 gr zachte boter (op kamertemperatuur)
2 eetlepels olijfolie
4 uitgeperste teentjes knoflook
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
versgemalen peper

Voor de Italiaanse kruidenboter
125 gr zachte boter (op kamertemperatuur)
2 eetlepels tomatensaus
1/2 eetlepel fijngesnipperde basilicum
1/2 eetlepel fijngesnipperde peterselie
1 uitgeperst teentje knoflook
1/2 eetlepel fijngesnipperde oregano
3 eetlepels Parmezaanse kaas
stokbrood

Roer voor de knoflook- of Italiaanse kruidenboter de ingrediënten door elkaar.
Snijd een stokbrood in grote plakken van ± 3 cm dik. Besmeer het brood aan beide kanten met de knoflook- of Italiaanse kruidenboter.
Wikkel het stokbrood in een lang vel dubbelgevouwen aluminiumfolie en maak de sluiting aan de bovenkant goed dicht. Rooster het brood in de folie op een matig vuur gedurende ongeveer 10 minuten. Leg het pakketje op een serveerschaal of in een mandje, vouw de folie open en serveer meteen.

Johan Drenth © 2010

Gevuld barbecuebrood

Vermeng voor de dragonboter 150 gr gezouten roomboter met wat citroenrasp en citroensap, 4 eetlepels geknipte dragon, eetlepel geknipte peterselie en theelepel paprikapoeder.
Vermeng voor de olijfboter 150 gr gezouten roomboter met 1 teentje knoflook uit de pers, 1 heel fijngehakt sjalotje, 50 gr fijngehakte zwarte olijven en 1 theelepel versgemalen peper.
Snijd een prebake ciabatta-brood schuin tot bijna door in 1 1/2 cm brede repen, bestrijk de snijvlakken met olijfboter, vul het brood met plakjes vleestomaat en courgette en bestrooi met geraspte kaas.
Snijd een pre-bake stokbrood open, bestrijk het met dragonboter en beleg het met dungesneden gerookte kipfilet en repen gemarineerde paprika (Peleponese).
Bak de broden 15 minuten op het rooster hoog boven de kooltjes; leg er, bij kans op verbranden, aluminiumfolie onder.

Gevuld brood met gegrilde maïskolven

(6 personen)

2 stokbroden

Voor de ham-kaasvulling:
100 gr zachte boter
1/2 theelepel zout
200 gr kaas in plakken
100 gr gesneden gekookte ham
3 eetlepels mosterd

Voor de spek-knoflookcrème:
1 plak bacon van 200 gr
200 gr verse kruidenkaas met knoflook
2 eetlepels groene peperkorrels
2 teentjes knoflook

Voor de maïskolven:
6 verse maïskolven in blad
100 gr zachte boter
80 gr geraspte kaas

Voor de barbecuesaus:
1 klein flesje tomatenketchup
1 theelepel suiker
1 theelepel mosterd
6 eetlepels olijfolie
het sap van 1/2 citroen
1 theelepel groene peperkorrels
zout, peper

Snijd het stokbrood in, alsof het in stukken gesneden wordt.
Zout voor de eerste vulling de boter en besmeer de ingesneden kanten hiermee.
Steek in iedere insnede een plakje kaas en een plakje ham en strijk de mosterd hierover uit.
Snijd voor de tweede vulling de bacon in blokjes en roer die samen met de peperkorrels

Johan Drenth © 2010

en de gehakte knoflook door de kruidenkaas.
Bestrijk de ingesneden kanten hiermee.
Leg de stokbroden, gewikkeld in aluminiumfolie, 20 minuten op de barbecue.
Maak de bladeren van de maïskolven voorzichtig los, verwijder de 'haren', smeer de maïs met boter in en bestrooi met de geraspte kaas.
Vouw de bladeren dan weer om de maïskolven.
Wikkel de kolven in aluminiumfolie en rooster ze 15-20 minuten op de barbecue.
Keer ze van tijd tot tijd.
Breng voor de barbecuesaus de tomatenketchup op smaak met de suiker, de mosterd, de olijfolie, het citroensap, de groene peper, zout en peper.
Serveer de gevulde stokbroden met de maïskolven en de barbecuesaus.

Ciabatta

Snijd 2 Ciabatta's in de lengte door.
Wrijf met 2 doorgesneden en gepelde teentjes knoflook de binnenkanten van het brood in en besprenkel het brood met 2 eetlepels olijfolie, vermengd met 2 theelepels Italiaanse kruiden (Silvo).
Rooster het brood ± 3 minuten op de barbecue.
Snijd 125 gr gedroogde pruimen (zak á 200 gr, Summit) in stukjes.
Beleg het brood met 8 plakken Coburgerham en de pruimenstukjes en snijd de halve broden in drieën.

Knoflookbrood

1 stokbrood
75 gr kruidenboter
3 eetlepels paprikapoeder

Snijd het brood om de centimeter in en bestrijk het dik met de kruidenboter en bestrooi het dun met paprikapoeder.
Druk het brood weer tegen elkaar aan en pak het in aluminiumfolie.
Laat het brood op de barbecue of in een op 200°C voorverwarmde oven warm worden.

Druivenbladeren

De bladeren van de druivestruik zijn zeer geschikt om als beschermlaag te dienen tijdens het roosteren. Niet alleen geschikt om plakjes kaas en geitenkaasjes in te rollen, maar ook kunnen ze om kleine vissen, als sardientjes en forellen worden gewikkeld. Ze zijn soms te koop bij Turkse of Marokkaanse winkels. Eventueel kunt u ze ook vervangen door groene kool of paksoy-bladeren.

Geitenkaas verpakt in druivenbladeren

4 eetlepels olijfolie
1 kleine fijngesneden rode peper
2 eetlepels fijngesneden basilicum

Johan Drenth © 2010

1 theelepel fijngesneden tijm
1 geperst teentje knoflook
zout, peper
4 grote of 8 kleine druivenbladeren (vers of uit blik)
4 ronde plakken geitenkaas

Vermeng 3 eetlepels olie, de rode peper, de basilicum, de tijm, de knoflook, zout en peper.
Kook de verse druivenbladeren ± 4 minuten in ruim kokend water met zout en spoel ze direct met koud water af.
Druivenbladeren uit blik hoeft u alleen met koud water af te spoelen.
Leg elke plak kaas op 1 groot blad of op 2 kleinere bladeren die elkaar iets overlappen.
Verdeel het kruidenmengsel over de plakken kaas, vouw de druivenbladeren om de kaas en zet ze met houten cocktailprikkers vast.
Bestrijk de pakketjes aan de buitenkant met 1 eetlepel olie en rooster ze aan beide kanten 3-4 minuten.
Serveer er dikke plakken geroosterd boerenbrood bij die met een teentje knoflook zijn ingewreven.

Salades en andere bijgerechten

Salades zijn altijd een welkome aanvulling bij een barbecue. Ze zijn verfrissend en vormen een goede afwisseling met de vlees- en visgerechten en met de sauzen.
De basis bestaat meestal uit diverse slasoorten, bijvoorbeeld ijsbergsla, frisée, eikebladsla, lollo rosso, rode sla, veldsla, waterkers en natuurlijk onze traditionele groene sla.
Maak een keuze uit één of meer slasoorten en meng daar komkommer, tomaat, radijs, reepjes wortel en lente-ui door.
Fijngesneden verse kruiden als kervel, peterselie, dragon, dille of basilicum smaken ook heel lekker door een salade.
Reepjes appel of peer, blokjes kaas, reepjes gerookte kipfilet of ham maken een salade tot een complete maaltijd.
Voor een dressing kunnen olie, azijn of citroensap, zout, peper, mosterd en een beetje mayonaise worden gemengd.
In Amerika wordt van diverse salades vaak een saladebuffet gemaakt, de gasten kunnen dan van alles iets nemen en op die manier weer hun eigen salade samenstellen.

Krabsalade met limoenmayonaise

(6-8 personen)

1 blikje krab (inh. ± 175 gr)
4-5 krabsticks in stukjes
1 hardgekookt ei
3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel slagroom
1 1/2 eetlepel limoensap
de geraspte schil van 1 limoen
6-8 mooie blaadjes ijsbergsla
sprietjes bieslook

Johan Drenth © 2010

Vermeng de krab en de krabsticks.
Pel het ei en hak het wit fijn (bewaar het eigeel).
Roer de mayonaise, de slagroom, het limoensap en de limoenrasp door elkaar en schep de krab en het ei erdoor.
Schep de krabsalade in blaadjes ijsbergsla en garneer met bieslook en verkruimeld eigeel.

Thaise rundvleessalade

2 uitgeperste teentjes knoflook
3/4 theelepel suiker
1/2 eetlepel lichte Chinese sojasaus
1/2 eetlepel citroensap
1/2 eetlepel vissaus
1 eetlepel ketjap
versgemalen zwarte peper
2 fijngesnipperde bosuitjes
2 fijngehakte stengels citroengras (sereh)
6 rode Spaanse pepertjes, zaad verwijderd en fijngesneden
4 biefstukken van ± 150 gr elk
3 fijngesnipperde theelepels muntblaadjes
1 theelepel fijngehakte koriander (of peterselie)

Maak een dressing van de knoflook, de suiker, de sojasaus, het citroensap, de vissaus, de ketjap en zwarte peper en voeg de bosui, het citroengras en de rode pepertjes hierbij.
Bak de biefstukken op de hotplate half doorbakken en snijd ze daarna in dunne reepjes.
Schep het vlees door de dressing.
Strooi vlak voor het opdienen de munt en de koriander (of peterselie) over de salade.
Deze salade is verrukkelijk als een voorafje op een zwoele avond.
Een koud glas bier smaakt er prima bij, maar ook een glas whisky met veel sodawater en ijsblokjes is goed gezelschap.

Creoolse banaansalade

gekookte afgekoelde rijst voor 4 personen
3 stevige in plakjes gesneden bananen
1 eetlepel citroensap
1 in kleine stukjes gesneden rode appel
125 gr ontpitte witte druiven
2 eetlepels fijngehakte walnoten
1 eetlepel sultanarozijnen
2 plakjes ananasschijven uit blik of vers, in kleine stukjes gesneden
slabladeren voor de garnering
2 eetlepels gemalen kokos

Voor de saus:
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels citroensap
1/2 theelepel chilipoeder
1/2 theelepel mosterdpoeder

Johan Drenth © 2010

Maak een saus van de mayonaise, het citroensap, chilipoeder en mosterdpoeder.
Vermeng in een kom de gekookte rijst met de plakjes banaan, het citroensap, de appel, druiven, walnoten, rozijnen en ananas en roer er de saus door.
Verdeel de slabladeren over een platte serveerschaal, rangschik de rijstsalade er mooi op en besprenkel met de gemalen kokos.
Maak deze salade zo kort mogelijk voor het opdienen klaar.

Groene salade

1 teentje knoflook
1 krop ijsbergsla, bladeren gewassen en droog geslingerd
1 kleine groene paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd en in smalle repen gesneden
1 eetlepel fijngesnipperde sjalotjes
3 in dunne schijfjes gesneden stengels bleekselderij
1/2 in schijfjes gesneden komkommer

Voor de dressing:
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels wijnazijn
1 theelepel Franse mosterd
1 theelepel basterdsuiker
een paar druppeltjes tabasco
1 ijsblokje

Wrijf een slakom in met het teentje knoflook.
Scheur de slabladeren in kleinere stukken en doe ze in de slakom samen met de paprika, sjalotjes, bleekselderij en komkommer.
Schep alles goed door elkaar.
Meng alle ingrediënten voor de dressing in een afgesloten potje en schud alles goed door elkaar.
Giet de dressing vlak voor het opdienen over de salade of serveer hem er apart bij.

Geroosterde groentesalade

(6 personen)

Laat 1 blik artisjokharten (185 gr, Royal Mail) uitlekken en halveer ze.
Snijd 1 aubergine in plakken van ± 1/2 cm dik.
Snijd 2 rode paprika's in grote stukken.
Maak 250 gr grotchampignons schoon.
Roer een marinade van 1 dl olijfolie, 2 eetlepels balsamicoazijn (fles á 250 ml, (Carbonell), zout en peper en mrineer de groenten ± 10 minuten.
Bewaar de marinade.
Rooster de groenten in ± 10 minuten op de barbecue gaar.
De salade is lauwwarm of koud erg lekker; gebruik de achtergehouden marinade als dressing.

Zomerse tomatensalade

Johan Drenth © 2010

8 stevige tomaten
4 hardgekookte eieren
1 kleine rode en groene paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd en in smalle reepjes gesneden
1 in flinterdunne ringen gesneden rode ui
12 olijven

Voor de dressing:
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel gehakte verse basilicum (of 1/2 theelepel gedroogde)
1 uitgeperst teentje knoflook
zwarte peper

Snijd de gewassen tomaten en de eieren in dunne plakjes en schik ze in een afwisselende volgorde kringsgewijs op een platte ronde schaal, waarbij u de buitenrand van de schaal versiert met de reepjes gekleurde paprika.
Leg de uiringen op de plakjes tomaat en ei en verdeel de olijven over de salade.
Maak een dressing door de olijfolie, basilicum en knoflook in een afgesloten pot flink te schudden.
Sprenkel de dressing over de salade en maal er wat zwarte peper over.

Aardappelsalade

500 gr aardappelen
1 eetlepel suiker
1 eetlepel witte wijnazijn
2 eetlepels mayonaise
3 eetlepels zure room
1 eetlepel fijngesnipperde bosuitjes
1 eetlepel fijngesnipperde bieslook
1 theelepel Franse mosterd
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
zout, versgemalen peper

Kook de ongeschilde aardappelen in water met zout gaar. Laat ze afkoelen, pel ze en snijd ze in dobbelsteentjes.
Vermeng de suiker met de wijnazijn en begiet de aardappelen hiermee.
Maak een marinade van de mayonaise, zure room, bosui, bieslook en mosterd en meng dit voorzichtig met twee lepels door de aardappelen.
Plaats de salade in de koelkast tot de salade door en door koud is geworden.
Bestrooi voor het serveren met de peterselie en breng op smaak met zout en peper.

Spaanse salade van nieuwe krieltjes

450 gr nieuwe krieltjes
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel wijnazijn
zout, versgemalen witte peper
3 fijngesnipperde bosuitjes (bewaar het groen)
1 rood pepertje, van zaad ontdaan en zeer fijn gehakt
12 zwarte olijven

Johan Drenth © 2010

Kook de krieltjes op een laag vuur in ongeveer 12 minuten beetgaar.
Maak een dressing van de olijfolie, wijnazijn, zout en gemalen witte peper.
Giet de aardappelen af en doe ze in een diepe schaal.
Schenk de dressing over de nog warme krieltjes en voeg de bosui en het pepertje toe.
Schep voorzichtig om en garneer met de zwarte olijven en het gesnipperde groen van de bosuitjes.

Zomerse kipsalade

500 gr kipfilet
3 eetlepels ketjap manis
3 eetlepels citroensap
2 eetlepels olie
4 fijngesnipperde bosuitjes (bewaar het groen voor de garnering)
4 fijngehakte teentjes knoflook
1 blikje waterkastanjes (227 gr)
1 krop eikebladsla (of lollo rosso), gewassen en droog geslingerd
peterselie

Dep de kipfilets droog met keukenpapier en snijd ze in dunne repen.
Maak een marinade van de ketjap, het citroensap en de olie.
Voeg de bosui en de knoflook toe.
Leg de kip in de marinade, schep goed om en zet de kom, afgedekt, een nacht in de koelkast.
Snijd de waterkastanjes in dikke plakjes.
Scheur de slabladeren in kleinere stukken en leg deze op een platte serveerschaal.
Neem de kip uit de marinade.
Verhit 1 eetlepel olie in een braadpan of wok op de hotplate van de barbecue en bak hierin de helft van de kipreepjes in ongeveer 4 minuten bruin.
Neem ze uit de pan, maar houd ze warm terwijl u de overige helft bakt.
Voeg nog 1 eetlepel olie toe, zodat de kip niet aan de pan blijft plakken of verbrandt.
Voeg de rest van de kip er weer bij, samen met de plakjes waterkastanje en laat het gerecht in 2-3 minuten gaar stoven.
Serveer de kip, warm of koud, op het bedje van slabladeren en garneer met wat peterselie en het groen van de bosuitjes.

Pastasalade met krab, garnalen en fetakaas

1 blikje krab
200 gr pasta (strikjes of spiraaltjes)
1 kleine rode paprika, ontdaan van zaad en zaadlijsten en in dunne reepjes gesneden
2 fijngesnipperde bosuitjes
150 gr gepelde garnalen
100 gr fetakaas
zwarte olijven

Voor de saus:
1 eetlepel tomatenpuree
1 theelepel suiker
een mespuntje mosterd
2 eetlepels rode wijnazijn
6 eetlepels olijfolie

Johan Drenth © 2010

1 eetlepel citroensap
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
versgemalen peper

Laat de krab in een zeef uitlekken, verwijder alle harde kraakbeenstukjes en verdeel hem met een vork in partjes.
Maak het sausje.
Roer met een mixer de tomatenpuree, suiker, mosterd en wijnazijn goed.
Voeg al kloppend de olie toe. Eerst druppelsgewijs, vervolgens in een dun straaltje.
Roer het citroensap, de peterselie en peper erdoor.
Kook de pasta, zonder deksel, beetgaar en roer er zo nu en dan door.
Giet de pasta in een vergiet af en schud er voorzichtig het water uit.
Doe de pasta over in een slakom en meng er direct de saus door om te voorkomen dat de pasta aan elkaar gaat plakken.
Voeg de reepjes paprika en ui erbij, alsmede de krab en de garnalen. Verkruimel de fetakaas erover en garneer met wat zwarte olijven.

Koolsalade met maïs, kalkoen en pindasaus

(4-6 personen)

Voor de salade:
200 gr spitskool in reepjes
100 gr taugé
1 prei in ringen
1 groene paprika in reepjes
140 gr Crispy Maïskorrels van Bonduelle, uitgelekt
100 gr gerookte kalkoen in reepjes
50 gr gezouten pinda's

Voor de saus:
1 zakje Knorr Sateh Saus
1 fijngesneden sjalotje
1 eetlepel Sicilia Citroensap
1 theelepel sambal oelek
zout
1 eetlepel ketjap manis
2 eetlepels Culi-Naise

Salade:
Kook de spitskool, taugé, prei en paprika eventueel in ruim kokend water met zout beetgaar, spoel ze onder koud water af en laat uitlekken.
Vermeng alle ingrediënten voor de salade.

Saus:
Vermeng de Knorr Sateh Saus met 1 1/4 dl water, het sjalotje, het citroensap, de sambal, zout en de ketjap en breng dit aan de kook.
Laat de saus ± 1 minuut zachtjes doorkoken, laat afkoelen en meng met de Culi-Naise.
Serveer de saus apart bij de salade.

Sicilia Citroensap
Sicilia, het enige citroensap dat ruikt zoals het smaakt: elk flesje Sicilia is namelijk voorzien van een unieke citroenoliecapsule. Het sap is extra geurig, omdat er ook een beetje citroenolie uit de citroenschil in is verwerkt.

Johan Drenth © 2010

Salade tiède (lauwwarme salade)

1 krop (ijsberg)sla
geitenkaas
4 sjalotjes
spekjes
zonnebloempitten
croûtons
zonnebloemolie
azijn
mosterd
bieslook en/of peterselie

Snijd de sla in stukjes.
Maak van de geitenkaas blokjes van ± 1 x 1 x 1 cm.
Snijd de sjalotjes in fijne ronde ringen.
Braad de stukjes spek tot ze lekker bruin zijn.
Doe alles, behalve de geitenkaas, in een schaal, voeg de zonnebloempitten, de croûtons, de zonnebloemolie, de azijn, de mosterd en de bieslook en/of peterselie toe en roer dit tot het er als een lekkere salade uitziet.
Grill de blokjes geitenkaas ± 5 minuten op een grill of in een pan tot de kaas begint te smelten en verdeel ze over de salade.

Vruchten coleslaw

1/2 witte kool
1 rode appel
citroensap
100 gr rozijnen

Voor de saus:
1/2 eetlepel citroensap
1/2 eetlepel sinaasappelsap
1/2 eetlepel worcestershiresauce
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel fijngesnipperde ui
1/2 eetlepel fijngesnipperde peterselie
1/2 theelepel droge mosterd
zout, versgemalen witte peper

Haal de buitenste bladeren van de kool af, verwijder de stronk en schaaf of snijd de bladeren in flinterdunne reepjes.
Was de appel, maar schil hem niet. Verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in stukjes. Besprenkel die meteen met wat citroensap om verkleuren tegen te gaan.
Was de rozijnen in heet water en laat ze uitlekken.
Vermeng de appel en rozijnen met de kool.
Maak een dressing van de genoemde ingrediënten en giet deze over de salade.
Meng alles goed door elkaar en laat enige tijd afgedekt in de koelkast intrekken.

Coleslaw

Johan Drenth © 2010

1/2 witte kool
1 klein blikje ananasschijfjes op sap
2 eetlepels geraspte wortel

Voor de saus:
160 ml zure room
1 eierdooier
1 eetlepel citroensap
1 theelepel mierikswortel (potje)
1 theelepel mosterd
1/4 theelepel paprikapoeder
1/4 theelepel peper
zout

Haal de buitenste bladeren van de kool af en verwijder de stronk. Schaaf of snijd de bladeren in flinterdunne reepjes.
Laat de ananas uitlekken en snijd de schijfjes in kleine stukjes.
Vermeng de kool met de ananas en de geraspte wortel.
Maak een saus van de genoemde ingrediënten en giet deze over de coleslaw. Meng alles goed door elkaar en laat, afgedekt, enige tijd in de koelkast intrekken.

Caesar salad

3 teentjes knoflook
1 1/2 dl olijfolie
2 sneetjes oud witbrood
ijsbergsla
een scheutje Worcestershiresaus
enkele druppels hotsauce
zout
2 1 minuut gekookte eieren
Parmezaanse kaas
enkele anjovisfilets
het sap van 1 citroen

Prak 1 teentje knoflook met wat olijfolie fijn, bestrijk hier de sneetjes brood mee en bak deze in de oven in 15 minuten goudbruin (keer ze af en toe om).
Was en droog de sla en leg het in een schaal.
Prak de overige teentjes knoflook met wat zout fijn, roer er de olijfolie, het citroensap, Worcestershiresaus en de hotsauce door en giet dit mengsel over de sla.
Pel de eieren, snijd ze in vieren en leg de parten op de sla.
Bestrooi de salade met de Parmezaanse kaas en schep alles voorzichtig om.
Garneer de salade met de croûtons en de ansjovis.

Gevulde meloen

1 meloen en fruit van het seizoen

Halveer de meloen, schep de zaadjes eruit en schep het vruchtvlees er met een meloenbolletjeslepel uit.
Vul de meloenhelften met de bolletjes en schoongemaakt fruit van het seizoen.

Johan Drenth © 2010

Gefrituurde salieblaadjes

(6 personen)

Was 36 verse salieblaadjes en droog ze.
Verwarm in een pan zachtjes 1 dl melk en 1 eetlepel boter tot de boter smelt.
Klop in een kom 60 gr bloem, het lauwwarme botermengsel en zout tot een glad beslag en laat dat afgedekt ± 1 uur rusten.
Verhit in een braadpan een laagje van ± 3 cm olie (niet te heet).
Klop 1 eiwit stijf en spatel dit luchtig door het beslag.
Haal steeds een paar salieblaadjes door het beslag en frituur die in de olie goudbruin (keer ze tussentijds) en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Peterselie kaas 'eieren' met rode pesto

voor 12 stuks

Roer 75 gr verse roomkaas, 75 gr geitenkaas, peper, zout en worcestershiresauce door elkaar en laat dit ± 1 uur opstijven.
Vorm er 6 'eieren' van, rol die door 3 eetlepels gehakte peterselie en laat weer opstijven.
Schep voor het serveren op de gehalveerde 'eieren' een lepeltje rode pesto.

Eieren in folie

aluminiumfolie
olie
4 plakken doorregen spek
1 grote fijngehakte ui
4 verse eieren
zout, peper
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
1 eetlepel fijngesnipperde bieslook

Maak 4 bakjes van dubbelgevouwen aluminiumfolie. Neem daartoe 4 rechthoekige stukken en zet de randen op om een bakje te vormen.
Bestrijk de binnenkant met olie.
Snijd het spek klein en bak het in een pan uit.
Voeg de ui toe en bak deze goudbruin.
Verdeel het spek-uimengsel over de 4 aluminium bakjes en breek boven elk bakje een ei.
Laat dit mengsel op het barbecuerooster hard worden en bestrooi met de peterselie en de bieslook.

Ratatouille

2 aubergines
4 courgettes
1 grote groene paprika

Johan Drenth © 2010

1 grote rode paprika
2 eetlepels boter
2 eetlepels olijfolie
2 grote fijngehakte rode uien
2 grote uitgeperste tenen knoflook
1 blik stukjes gepelde tomaat (400 gr)
1 theelepel gedroogde basilicum
1/2 eetlepel fijngehakte marjolein (of 1 theelepel gedroogde)
zout, versgemalen zwarte peper

Was de aubergines, courgettes en paprika's.
Snijd de aubergines, met schil, in grove stukken en de courgettes in dunne plakjes.
Verwijder het zaad en de zaadlijsten van de paprika's en snijd ze eveneens in stukjes.
Verhit de boter en olijfolie in een braadpan en fruit hierin de ui en de knoflook.
Voeg de stukken aubergine, paprika en plakjes courgette toe en laat ze 5 minuten bakken.
Voeg daarna de stukjes gepelde tomaat, met het sap, de basilicum, marjolein en koriander toe.
Breng op smaak met zout en zwarte peper.
Laat alles 40 minuten sudderen of tot de groenten gaar zijn.
Wilt u dit gerecht wat pittiger laten smaken, voeg dan 1 of 2 rode pepertjes of 1 theelepel sambal toe.

Geroosterde maïskolven I

4 maïskolven
70 gr zachte boter
2 uitgeperste teentjes knoflook
2 eetlepels Parmezaanse kaas
1 fijngesnipperde eetlepel peterselie

Laat de maïskolven met het loof eraan een uur ondergedompeld in water liggen en droog ze daarna met keukenpapier af.
Vermeng in een kommetje de boter met de knoflook, Parmezaanse kaas en peterselie.
Trek het blad van de maïskolven voorzichtig terug, verwijder de draden en bestrijk de kolven met het boter-kaasmengsel, waarna u het blad weer terugvouwt.
Wikkel elke maïskolf in een dubbelgevouwen stuk folie.
Rooster ze 20-30 minuten boven de hete houtskool, waarbij u ze 1 maal keert.
Verwijder het folie en serveer de kolven meteen.
Het is ook lekker om nog een plakje bacon aan elke maïskolf toe te voegen.

Geroosterde maïskolven II

4 maïskolven
75 gr zachte (room)boter
Mexicaanse seasoningmix (Casa Fiësta)
keukenpapier

Maak de maïskolven schoon, kook ze ± 10 minuten in een pan met ruim water en laat ze in een vergiet uitlekken.
Dep de kolven met keukenpapier droog, bestrijk ze met 1/3 van de boter en rooster ze op de hete barbecue in ± 5 minuten rondom goudbruin.

Johan Drenth © 2010

Leg ze op 4 borden, bestrooi ze met de kruidenmix en verdeel er de rest van de boter over.

Tip: Verwijder voor het koken van de maïskolven het blad en de lange, wat zijdeachtig aanvoelende draden die aan de bovenkant van de kolf en tussen de rijen van korrels kunnen zitten.

Geroosterde maïskolven III

Maak de kolven schoon door alleen de bladscheden voorzichtig opzij te trekken om de haren te verwijderen; vouw ze dan weer dicht.
Laat zoveel water in de bladscheden lopen als ze vasthouden, laat ze even uitlekken en draai de uiteinden van de bladeren dicht.
Rooster de kolven 20-25 minuten in een op 200-225°C voorverwarmde oven of leg ze op de barbecue.
Keer ze af en toe tot ze gaar zijn.
Verwijder de bladeren.

Variati: Geroosterde maïskolven met sojaboter

Maak 4 maïskolven op bovenstaande manier schoon, maar laat ze niet met water vollopen.
Roer in plaats daarvan 50 gr boter met 1 1/2 eetlepel sojasaus uit en verdeel dit mengsel over de kolven.
Verpak de kolven in aluminiumfolie en rooster ze onder af en toe keren in 20-25 minuten gaar.

Maïs van de barbecue

Neem per persoon 1 grote maïskolf en snijd de stengel en de bladeren eraf.
Borstel de kolven schoon en kook ze in ruim kokend water zonder zout ± 15 minuten voor.
Dep ze droog, bestrijk ze met bakolie, citroen, en limoen en rooster ze op de barbecue of onder de grill in 10-15 minuten rondom gaar.
Serveer de kolven met een klontje kruidenboter erop.

Gevulde balsamico-courgettes

1 aubergine in kleine blokjes
zout, peper
200 gr rijst
1 kippenbouillontablet
4 kleine courgettes
3 eetlepels olijfolie
5 eetlepels balsamico-azijn
3 eetlepels gehakte basilicum

Bestrooi de aubergine met zout en laat hem ± 30 minuten uitlekken.
Kook de rijst met 4 dl water en de verkruimelde bouillontablet volgens de

Johan Drenth © 2010

gebruiksaanwijzing gaar.
Halveer de courgettes in de lengte en verwijder de zaadkernen met een theelepel.
Kook de halve courgettes in ruim water met 2 theelepels zout in ± 5 minuten beetgaar.
Dep de auberginebloklokjes droog en bak ze in de olijfolie in ± 15 minuten gaar. Voeg de azijn toe, laat die inkoken, breng op smaak met zout en peper en roer er de basilicum door.
Vermeng de rijst met het auberginemengsel en vul de courgettes ermee.
Dit gerecht kunt u warm of koud eten.

Gebakken aubergines

Snijd 2 schoongemaakte aubergines in plakjes, bestrooi ze met zout en laat dit ± 30 minuten intrekken.
Spoel de auberginebloklokjes af en dep ze droog.
Bak de royaal met olijfolie ingesmeerde plakken in 5-10 minuten aan beide kanten bruin.
Leg de plakken op een schaal en bestrooi ze met 3 eetlepels gehakte peterselie, zeezout, versgemalen peper en ± 1/2 dl basilicum- of dragonazijn.

Paprika in basilicumdressing

(6 personen)

Roer een dressing van 3 uitgeperste teentjes knoflook, 6 gehakte takjes basilicum, 0,6 dl citroensap, zout, versgemalen peper en 2 1/2 dl olijfolie.
Snijd een of meer schoongemaakte paprika's in dikke reepjes, rijg die aan barbecuepennen en grilleer ze kort.
Schenk er vlak voor het opdienen de dressing over.

Gevulde paprika's

4 even grote, gele paprika's
200 gr snelkook-couscous (Turkse/Marokkaanse winkels)
1 sjalotje
1/4 komkommer
2 tomaten
1 eetlepel vers citroensap
zout, versgemalen zwarte peper
1 teentje knoflook
4 eetlepels olijfolie
elk 3 eetlepels gehakte peterselie en munt

Snijd van de paprika's het kapje af en verwijder met een grapefruitlepeltje de zaadlijsten.
Snijd van de onderkant eventueel een klein gedeelte af, zodat ze stevig staan.
Kook de paprika's 5 minuten in ruim water met zout en laat ze daarna omgekeerd uitlekken.
Bereid de couscous zoals op het pak staat aangegeven.
Rasp het uitje, schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd de komkommer en de tomaten in blokjes.
Roer voor de saus het citroensap met zout en peper om en pers de knoflook erboven uit.

Johan Drenth © 2010

Klop de olie er straalsgewijs bij, zodat een lobbig sausje ontstaat en voeg de kruiden toe. Schep dit alles met elkaar om en vul de paprika's ermee.

Sla-hoorntje met maïs-kip-kerriesalade

200 gr kipfilet in kleine blokjes
2 1/2 dl kippenbouillon (van tablet)
1 krop friséesla of lollo rosso
150 gr Crispy Maïskorrels van Bonduelle, uitgelekt
130 gr ananasblokjes, uitgelekt
1 tomaat in kleine blokjes
4 stoneleeks of lente-uitjes in kleine ringen

Voor de dressing:
2 theelepels fijngehakte gemberwortel
3 eetlepels Culi-Naise
1 eetlepel Vooraf en Toe
1 eetlepel kerriepoeder (mild)
Sicilia Citroensap
30 gr fijngehakte muntblaadjes

Laat de blokjes kipfilet in de bouillon in 3-5 minuten tegen de kook gaar worden. Laat ze uitlekken en afkoelen.
Haal van de krop sla de mooie bladeren af, was ze, dep ze droog en vouw ze tot puntzakjes (tuiles).
Meng de kipfilet, maïs, ananas, tomaat en stoneleeks door elkaar.
Roer alle ingrediënten voor de dressing door elkaar en schep die door het kip-masmengsel.
Vul de sla-hoorntje met het mengsel en schik ze met de punten naar binnen op een schaal.

Zoetzure komkommer met sesamzaad

1 komkommer
zout
1 1/2 dl rijstazijn (of witte wijnazijn)
150 gr suiker
1 eetlepel geraspte gember
1 kruidnagel
3 eetlepels sesamzaad

Snijd de komkommer in reepjes van 5 cm bestrooi die met zout en laat ze uitlekken.
Breng de azijn met de suiker en de specerijen aan de kook. Voeg de komkommer toe, kook die in een paar minuten glazig en laat afkoelen.
Rooster in een droge koekepan het sesamzaad licht en strooi het over de komkommer.

Zuur van komkommer

Johan Drenth © 2010

1 komkommer
1 dl water
1 eetlepel azijn
1 theelepel suiker
zout

Schil de komkommer en snijd of schaaf hem in niet al te dunne schijfjes.
Zet het water op met de azijn, suiker en wat zout en breng dit aan de kook.
Giet het azijnwater over de schijfjes komkommer en laat het zuur koud worden.

Kerrierijst

200 gr rijst
50 gr boter
2 theelepels kerrie (mild)
1/2 gesnipperde ui
3 eetlepels gehakte koriander
1 kippenbouillontablet

Was de rijst en laat uitlekken.
Smelt in een pan met dikke bodem de boter. Voeg de rijst en de kerrie toe. Roerbak op matig vuur ± 10 minuten tot de rijst lichtbruin is.
Voeg de ui en de koriander toe en laat al omscheppend bakken tot de ui glazig is.
Los de bouillontablet op in 4 dl kokend water,voeg de bouillon aan de rijst toe en kook de kerrierijst met het deksel op de pan op matig vuur in ± 20 minuten gaar.

Gebakken rijst

zonnebloemolie
500 gr varkensvlees
1 fijngehakt teentje knoflook
3 grofgehakte bosuitjes
1 in plakjes gesneden prei
1 paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd en in reepjes gesneden
100 gr beetgaar voorgekookte en in stukjes gesneden sperziebonen
1/2 witte kool, ontdaan van buitenste bladeren en de stronk en in smalle reepjes gesneden
1/2 eetlepel chilipoeder
1/2 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel sambal
gekookte afgekoelde rijst voor 6 personen

Verhit de zonnebloemolie in een grote braadpan of wok en bak het vlees bijna gaar.
Voeg de knoflook en de bosui toe en fruit die goudbruin.
Doe de prei, paprika, sperzieboontjes en kool erbij en roer alles snel door elkaar.
Voeg de overige ingrediënten (behalve de rijst) erbij en roer weer goed.
Verwarm het vleesmengsel en schep er voorzichtig de droge koude rijst door.
Laat de rijst onder voortdurend omleggen door en door warm worden, waarna u de gebakken rijst meteen serveert.

Johan Drenth © 2010

Snel gebakken rijst

3 kleingesneden plakjes bacon
1 fijngesnipperde ui
1-2 fijngehakte teentjes knoflook
1 eetlepel zonnebloemolie
gekookte afgekoelde rijst voor 6 personen

Fruit de bacon, ui en knoflook in de olie tot de bacon knapperig is en de ui en de knoflook goudbruin zijn.
Voeg de koude rijst toe en verwarm die door en door onder voortdurend roeren.
Serveer meteen.
Wilt u het gerecht wat pittiger, voeg dan nog 1 rood pepertje toe.

Nasi koening van witte en wilde rijst

2 eetlepels olie
1 fijngesneden ui
1 geperst teentje knoflook
2 eetlepels olie
stukje trassi van 1 cm (garnalenpasta, toko)
1 fijngehakte rode peper
100 gr taugé
1 prei in ringen
1 pak Lassie Witte en Wilde rijst
5 dl kippenbouillon (van tablet)
1 eetlepel koenjit (kurkuma, geelwortel)
50 gr diepvries doperwtjes
1 eetlepel fijngesneden koriander

Verhit de olie en bak de ui, knoflook en rode peper ± 3 minuten.
Voeg de trassi toe en bak die 1 minuut mee.
Bak de taugé en de prei ± 3 minuten mee.
Kook de rijst in de bouillon met de koenjit volgens de gebruiksaanwijzing.
Roer de doperwten door de rijst en laat de rijst nog ± 15 minuten afgedekt staan.
Meng het gebakken groentemengsel door de rijst.
Warm alles goed door en bestrooi het gerecht met de koriander.
Garneer de rijst met staafjes komkommer, partjes tomaat en een bloem, gemaakt van een vers rood pepertje. Snijd hiervoor het pepertje kruislings 4 maal in van de punt naar het kroontje. Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en leg het pepertje in ijskoud water tot de punten mooi omkrullen.
Leg de rijst in een berg op de schaal en leg de bloem van het pepertje er bovenop.

Salade van witte en wilde rijst

(4-6 personen)

Johan Drenth © 2010

250 gr Lassie Witte en Wilde rijst
1 rode paprika
1 gele paprika
1 groene paprika
1 geschilde citroen in kleine stukjes
4 eetlepels fijngesneden peterselie
3 eetlepels olijfolie
Sicilia Citroensap
zout, peper

Verwarm de oven voor op 225°C.
Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking voor en laat hem afkoelen.
Rooster de paprika's in de oven ± 30 minuten tot het vel blaren vertoont.
Laat ze in een plastic zak afkoelen, trek het vel eraf, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine ruitjes.
Meng de paprika en de peterselie door de rijst en voeg de olijfolie en naar smaak citroensap, zout en peper toe.

Perziken in Roquefortsaus

100 gr Roquefort
1/8 liter slagroom
1 blik perziken op sap (410 gr)
12 bieslookstengels

Maak de kaas fijn met een vork en laat hem in een pannetje zachtjes smelten. Voeg de room toe. Roer goed, maar laat het niet aan de kook komen.
Warm in een ander pannetje de perziken in hun sap op.
Verwarm de bordjes voor, schenk hierop de saus en leg de perzikhelften er midden in.
Garneer met de stengeltjes bieslook en geef er een knapperig stokbrood bij, heerlijk om in de saus te dopen.

Koude tomaten-yoghurtsoep

4 dl tomatensoep
2 dl yoghurt
1 uitgeperst teentje knoflook
1/2 theelepel marjolein
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel zeer fijn gehakte bleekselderij
zout en peper naar smaak
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie

Roer alle ingrediënten, behalve de peterselie, goed door elkaar en laat de soep in de koelkast door en door koud worden.
Serveer de soep in kleine kommetjes die u in diepe soepborden zet, omringd door ijsblokjes.
Garneer met de gesnipperde peterselie.
Serveer de gazpacho met aparte schaaltjes croûtons, gehakte olijven, stukjes komkommer, ringen ui en hardgekookte eieren.

Johan Drenth © 2010

Rolletjes, altijd verrassend

Vleespennen vol met gevulde hapjes zijn vaak verrassend.
Gebruik hiervoor plat uitgeslagen stukjes mager vlees als varkensfilet of biefstuk, kipfilet of vis. Bestrijk het vlees met de vulling, rol op en rijg een of meerdere rolletjes aan een vleespen. Rooster de rolletjes vlees en kip ± 20 minuten. De visrolletjes hebben ± 10 minuten roostertijd nodig.

Vullingen bij vlees en kip:
a: fijngehakt ontbijtspek, fijngehakte tijm, peterselie, bieslook en fijngehakte gebakken champignons.
b: fijngeprakte danish blue met een theelepel honing en fijngehakte salie.
c: plakjes chorizo, fijngehakte marjolein en dun gesneden Hollandse geitenkaas.

Vullingen bij vis:
e: blaadjes verse spinazie, fijngehakte oregano en dun reepje bacon.
f: fijngehakte gedroogde tomaten en een plakje mozzarella.

Keer de visrolletjes heel voorzichtig, ze vallen snel van de pennen.

De borrelbarbecue

(6 personen)

Citroendrumsticks

12 drumsticks
zout, versgemalen peper
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel citroenrasp
2 eetlepels fijngehakte peterselie
enkele druppels tabasco

Kook de drumsticks in ruim water met zout 10 minuten voor, zodat het vlees ook van binnen goed gaar wordt en laat ze daarna 10 minuten afkoelen.
Roer een marinade van de olie, het citroensap en de citroenrasp en doe er daarna de peterselie, de tabasco en peper en zout bij.
Schenk de marinade over de drumsticks en laat ze minstens een half uur marineren. Schep regelmatig om.
Steek de drumsticks met 3 stuks om en om aan 2 barbecuespiesen en rooster ze op de hete barbecue in ± 10 minuten goudbruin en gaar.
Bestrijk de kip tijdens het roosteren regelmatig met de marinade.

Visworstjes

350 gr kabeljauwfilet
1 blikje krabvlees (netto 142 gr)
1 teentje knoflook

Johan Drenth © 2010

1 eiwit
1 eetlepel oestersaus
1 theelepel geraspte gemberwortel
chilipoeder, peper, zout
3 eetlepels fijngehakte koriander
zonnebloemolie

Snijd de vis in stukken en verwijder de graatjes.
Laat de krab uitlekken en verdeel het vlees in stukjes.
Meng de kabeljauw met de knoflook uit de pers, het eiwit, d oestersaus, d gemberwortel, chilipoeder, peper en zout in een foodprocessor tot een beetje plakkerig mengsel.
Kneed er de krab en het korianderblad door en vorm er ± 12 kleine worstjes van.
Steek ze per 2 aan 6 barbecuespiesen, bestrijk ze met olie en rooster ze op de hete barbecue in ± 10 minuten rondom bruin en gaar.

Appelbowl

Verdeel 2 appels met rode en 2 appels met groene schil in parten en schaaf deze in dunne plakjes.
Schep ze in een bowlschaal met de rasp en het sap van 4 limoenen en 2 eetlepels gembersiroop door elkaar.
Schenk er 1 liter gekoeld appelsap op en zet de bowl tot het gebruik in de koelkast.
Verdeel de bowl over glazen en schenk er vlak voor het serveren goed gekoelde witte wijn of mousserende wijn bij.
Garneer met dunne partjes limoen en appel aan een prikker.

Tip: Desgewenst kunt u de wijn vervangen door koolzuurhoudend mineraalwater.

De voorgerechtjesbarbecue

(6 personen)

Garnalen-tomaatspiesjes

3 eetlepels (arachide)olie
1 theelepel chili-olie
1 mespunt bruine basterdsuiker
1 mespunt cayennepeper
versgemalen peper
24 grote Chinese garnalen
1 groene paprika
18 kerstomaatjes

Klop de olie met de chili-olie, de suiker, de cayennepeper en de peper door elkaar.
Maak de garnalen schoon, maar laat de staartjes eraan zitten.
Snijd de paprika in 24 stukjes.
Prik om en om 1 kerstomaatje, 1 garnaal, 2 stukjes paprika en 1 garnaal aan een satéprikker of metalen spies.

Johan Drenth © 2010

Maak zo 12 spiesen, bestrijk ze met olie en rooster ze op het grillrooster in ± 4 minuten rondom goudbruin en gaar.

Hamtaartjes

2 aardappels
zout
6 plakken schouderham
6 plakken jonge kaas
6 sneetjes witbrood
boter
4 eetlepels mangochutney

Kook de aardappels in water met zout in ± 15 minuten beetgaar.
Giet ze af en laat ze uitdampen.
Steek met een uitsteekvorm 6 cirkels uit de plakken ham, 6 uit de kaas en 6 uit de sneetjes brood.
Snijd de aardappels in dunne plakken.
Bestrijk de broodcirkels aan één kant met boter.
Maak stapeltjes van brood, ham, 1 1/2 theelepel chutney, 4 plakjes aardappel, 1 1/2 theelepel chutney en kaas.
Steek ze eventueel vast met een satéstokje en rooster ze kort op de hete barbecue tot de kaas iets gesmolten en het brood licht gekleurd is.

Tomaten-spinaziesalade

Verdeel 400 gr vleestomaten in dunne plakken, 50 gr zwarte olijven zonder pit en 100 gr spinazie over een schaal.
Klop een dressing van 3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel sherryazijn, 2 theelepels oregano, peper en zout en lepel die over de salade.
Garneer met majoraan.

Sinaasappel-meloendrank

Meng het sap van 6 sinaasappels met het gepureerde vruchtvlees van 1/2 watermeloen.
Vul glazen tot de helft met dit sap en vul aan met koolzuurhoudend mineraalwater.

De wereldbarbecue

(6 personen)

Amerikaanse mini-hamburgers

3 sjalotjes
2 beschuiten

Johan Drenth © 2010

500 gr rundertartaar
2 eieren
3 eetlepels fijngesneden peterselie
2 eetlepels tomatenketchup
een paar druppels tabasco
peper, zout
roerbakolie

Snipper de sjalotjes en verkruimel de beschuiten.
Meng de tartaar met de sjalot, het beschuit, de eieren, de peterselie, de tomatenketchup, de tabasco en peper en zout en vorm van dit mengsel 12 ovale hamburgertjes.
Bestrijk ze rondom licht met roerbakolie en rooster ze op de hete barbecue in ± 10 minuten bruin en gaar.
Keer ze halverwege om.

Serveeridee: Leg de hamburgertjes om mini-sesambroodjes en garneer met plakjes tomaat en augurk, reepjes ijsbergsla en een plakje kaas.

Bombay-tandoorikipspiesen

500 gr kipfilet
peper, zout
2 dl volle yoghurt
2 theelepels tandoorikruiden
2 eetlepels fijngesneden koriander
3 lente-uitjes

Snijd de kipfilet in blokjes van 3 x 3 cm en bestrooi ze met peper en zout.
Meng de yoghurt met de tandoorikruiden en de koriander en laat de kip hierin ± 5 minuten marineren.
Snijd de lente-uitjes in stukjes van ± 3 cm.
Rijg de kipfilet en de lente-ui om en om aan 10-12 spiesen en rooster ze op de hete barbecue in ± 10 minuten door en door gaar.

Griekse paprikasalade met feta en olijven

Snijd de uitgelekte inhoud van 1 pot geflambeerde ontvelde paprika's (335 gr) in repen en schep er 150 gr fetablokjes in kruidige olie (potje), 50 gr gehalveerde ontpitte zwarte en 50 gr gehalveerde gevulde groene olijven, 2 eetlepels geroosterde pijnboompitten en 2 eetlepels fijngehakte munt door.
Klop een dressing van 1 uitgeperst teentje knoflook, 2 eetlepels citroensap, peper en zout en klop er 1 dl olijfolie door.
Meng de dressing door de salade.

Franse mierikswortel-tuinkruidensaus

Meng de inhoud van 2 bakjes Griekse yoghurt á 150 gr met 2 eetlepels fijngehakte tuinkers, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 1 eetlepel fijngehakte bieslook, 1 eetlepel fijngehakte kervel en 1 theelepel mierikswortel en breng op smaak met peper en zout.

Johan Drenth © 2010

De rijsttafelbarbecue

(6 personen)

Kalkoensaté in ketjapmarinade

400 gr kalkoenfilet
peper, zout
3 eetlepels ketjap manis
3 eetlepels zonnebloemolie
1 eetlepel limoensap
1 mespunt sambal
12 houten spiesen of barbecuespiesen

Snijd de kalkoenfilet in blokjes van 2 x 2 cm en bestrooi ze met peper en zout.
Meng de ketjap met de olie, het limoensap en de sambal en laat de kalkoen hierin ± een half uur marineren.
Schep het vlees af en toe om.
Verdeel de kalkoenstukjes over de 12 spiesen en rooster het vlees op de hete barbecue in ± 10 minuten goudbruin en door en door gaar.
Bestrijk het tijdens het roosteren regelmatig met de marinade.

Pikante tempé-groentepakketjes

200 gr tempé
3 eetlepels ketjap asin
1 eetlepel gembersiroop
100 gr worteltjes
1 kleine prei
2 eetlepels roerbakolie
50 gr seroendeng
6 eetlepels zoetzure saus
6 dubbelgevouwen stukjes aluminiumfolie van 40 cm

Snijd de tempé in blokjes van 1 x 1 cm.
Meng de ketjap met de gembersiroop en laat de tempé hierin ± 5 minuten marineren.
Snijd de worteltjes en de prei in reepjes.
Verhit de olie in een wok en bak de tempé omscheppend ± 3 minuten.
Voeg de wortel en de prei toe en bak deze ± 3 minuten mee.
Neem de wok van het vuur, schep de saus en de seroendeng erdoor en breng op smaak met peper en zout.
Verdeel het tempémengsel over de stukken aluminiumfolie, neet 2 randen van het folie op, leg ze op elkaar en vouw ze samen 3 keer 1 cm in.
Draai de andere zijde op dezelfde wijze in.
Rooster de pakketjes ± 5 minuten op de hete barbecue.

Javaanse vis-garnalenkoekjes

Johan Drenth © 2010

2 lente-uitjes
250 gr koolvis
250 gr Noorse garnalen
1 ei
4 eetlepels paneermeel
1 teentje knoflook
1 theelepel geraspte gemberwortel
25 gr geraspte kokos
1/2 dl kokosmelk
peper, zout
roerbakolie citroen en limoen

Snijd de lente-uitjes in flinterdunne ringetjes.
Pureer in een keukenmachine de koolvis met de garnalen, het ei, het paneermeel, de knoflook uit de pers, de gemberwortel, de kokos, de kokosmelk en peper en zout.
Meng de lente-ui erdoor en vorm van het mengsel 12 afgeplatte ronde koekjes.
Bestrijk ze met olie en rooster ze op de barbecue in ± 10 minuten rondom bruin en gaar.

Mango-kokosmilkshake

Pureer het in stukjes gesneden vruchtvlees van 1 kleine mango met 2 eetlepels limoensap, 1 eetlepel vloeibare bloemenhoning, 3 dl kokosmelk en 7 dl melk tot een lichte en schuimige milkshake.
Verdeel de milkshake op 6 glaasjes en garneer de glasrand met een partje limoen en eventueel een geschaafde krul van vers kokosvruchtvlees.

Gado-gadosalade

Kook 2 eieren in ± 10 minuten hard, laat ze schrikken, pel ze en snijd ze in partjes.
Kook 200 gr gebroken sperziebonen in ruim water met zout in ± 8 minuten beetgaar.
Kook 150 gr in reepjes gesneden wortel ± 2 minuten en 100 gr taugé ± 1 minuut mee.
Spoel de groenten boven een vergiet koud af en laat ze uitlekken.
Meng de groenten met 1/2 komkommer in reepjes.
Klop een dressing van 6 eetlepels olie met 1 1/2 eetlepel azijn en 2 eetlepels pindakaas en schenk hem over de salade.
Garneer met de eipartjes en bestrooi die met 3 eetlepels gefruite uitjes en 2 eetlepels fijngehakte bladselderij.

De Zuid-Afrikaanse barbecue

(6 personen)

Kaapse bobotispiesen met tutti frutti

150 gr tutti frutti
500 gr rundergehakt
2 eieren

Johan Drenth © 2010

2 beschuiten
1 eetlepel kerriepoeder
1/2 theelepel gedroogde munt
1/2 theelepel gedroogde oregano
25 gr geschaafde amandelen
peper, zout
zonnebloemolie

Week de tutti frutti ± 15 minuten in heet water.
Halveer de grote vruchten.
Meng het gehakt met de eieren, de verkruimelde beschuiten, de kerrie, de munt, de oregano, de amandelen en peper en zout.
Vorm van het gehaktmengsel ± 36 kleine balletjes.
Steek de balletjes om en om met 2 vruchten aan 10-12 spiesjes, Bestrijk ze met olie en rooster ze op de hete barbecue in ± 10 minuten rondom bruin en gaar.

Biefstukjes met blauwe kaas

6 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
1 theelepel garam masala
6 (struisvogel)biefstukjes á 75 gr
75 gr blauwschimmelkaas (bijvoorbeeld roquefort)
6 toefjes veldsla

Meng de olie met de knoflook en de garam masala en bestrijk de biefstukjes hier aan beide kanten mee.
Snijd de kaas in 6 dunne plakjes.
Rooster de biefstukjes op de hete barbecue in ± 5 minuten rondom bruin en gaar. Keer ze halverwege.
Leg op elk biefstukje een plakje blauwe kaas en laat het licht smelten.
Garneer met de veldsla.

Groente-spekpakketjes

150 gr gerookte spekreepjes
250 gr verse mini-maïskolfjes
100 gr doperwtjes (diepvries)
1 rood pepertje
1/2 theelepel venkelzaad
2 eetlepels fijngehakte peterselie
75 gr kruidenboter

Bak de spekreepjes in een droge koekepan knapperig.
Kook de maïskolfjes in ruim water met zout ± 3 minuten.
Kook de doperwtjes de laatste minuut mee.
Laat de groenten uitlekken en 10 minuten afkoelen.
Verwijder de zaadjes uit het pepertje en snijd het in dunne ringetjes.
Verdeel het spek, de maïs, de doperwtjes, het pepertje, het venkelzaad en de peterselie over het midden van 6 dubbelgevouwen stukken aluminiumfolie en verdeel er de kruidenboter in vlokjes over.

Johan Drenth © 2010

Vouw het folie als pakketjes dicht, leg ze op het rooster en laat ze door en door warm worden.

Gevulde aardappel met curryboter

Boen 6 middelgrote aardappelen schoon en kook ze 10 minuten in water met zout.
Halveer de aardappelen en hol ze tot de helft uit.

Meng 50 gr boter met 1 1/2 eetlepel kerriepoeder, 2 eetlepels fijngehakte bieslook en peper en zout.
Verdeel de boter over de aardappelholtes, zet beide helften weer op elkaar en verpak ze stevig in aluminiumfolie.
Rooster de aardappels in de hete as in ± 10 minuten gaar.

Pittige groente-fruitsalade

Snijd het vruchtvlees van 1 kleine ananas en 1 mango in stukjes.
Snijd 1 ongeschilde komkommer doormidden en verwijder de zaadkern.
Schep het vruchtvlees uit 1 granaatappel.
Verwijder de zaadjes uit 1 groen pepertje en snijd het heel fijn.
Schep dit alles met elkaar om.
Klop een dressing van 1 eetlepel geraspte gemberwortel, 2 eetlepels lichte sojasaus, 2 eetlepels witte wijnazijn, 6 eetlepels olie en peper en zout en meng hem door de salade.
Serveer de salade in een uitgeholde ananas.

Gember-ananaslongdrink

Meng in een kan 2 eetlepels gembersiroop met 1 eetlepel citroensap en 4 dl ananassap.
Verdeel het mengsel over 4 glazen en vul aan met koolzuurhoudend mineraalwater en ijsklontjes.

Tip: Desgewenst kunt u de gembersiroop vervangen door tropische vruchtenlimonadesiroop.

De toetjesbarbecue

(6 personen)

Warm fruit met rum

Halveer 250 gr aardbeien.
Laat 1 blik halve abrikozen (420 gr) uitlekken en snijd de vruchten in partjes.
Schep het fruit door elkaar en verdeel het over 6 stukken aluminiumfolie.
Verdeel er 4 eetlepels suiker en 6 eetlepels witte rum over.
Vouw de pakketjes dicht en leg ze ± 5 minuten op de hete barbecue.

Johan Drenth © 2010

Vouw de pakketjes open en garneer met 3 eetlepels geroosterde geschaafde amandelen.
Serveer met dikgeklopte Roomfris.

Ananas met sinaasappel-honingdressing

Snijd 1 mooie ananas in 12 parten en steek ze twee aan twee aan spiesen.
Verwarm 3 eetlepels honing met 2 eetlepels sinaasappelsap, 2 theelepels sinaasappelrasp en 1 eetlepel boter en bestrijk de ananas ermee.
Rooster de ananas op de barbecue rondom goudbruin.
Bestrijk tussentijds regelmatig met de honingdressing.

Gegrilde perziken

Laat 12 bitterkoekjes weken in 6 eetlepels sinaasappellikeur (slijter).
Halveer en ontpit 6 perziken.
Meng 2 eetlepels suiker met 1 eetlepel cacao (pak á 125 gr, Van Houten).
Leg in iedere erzik een bitterkoekje en bestrooi dit met het suikermengsel.
Verdeel 50 gr boter over de perziken.
Zet de halve perziken ieder op een stukje aluminiumfolie.
Wikkel de perziken in het aluminiumfolie en leg ze ± 30 minuten in de as van de barbecue.
Lekker met een bolletje ijs, losgeklopte zure room of crème fraîche.

Gevulde perziken met noten

Hak 75 gr studentenhaver fijn en schep er 1/2 theelepel kaneelpoeder, 2 eetlepels zure room en 1 eetlepel gele basterdsuiker door.
Vul 6 halve perziken met dit mengsel en verpak ze elk in een stukje aluminiumfolie.
Laat ze op de hete barbecue in ± 5 minuten warm worden.
Serveer ze met een grote bol vanille-ijs.

Krenten- of rozijnenbol met vers rood fruit

Klop 1/2 dl slagroom stijf en spatel er 1 1/2 dl vanillevla door.
Snijd 6 krenten- of rozijnenbollen kruislings in, druk de punten open en leg de bollen elk op een stuk aluminiumfolie.
Snijd 30 gr boter in 6 stukjes en verdeel die met 6 eetlepels Old English Marmelade over de opengesneden broodjes.
Laat ze op de hete barbecue warm worden en laat de boter smelten.
Serveer met de romige vanillesaus en vers rood fruit.

Fruitsangria van Mallorca

Snijd 2 geboende sinaasappels en 1 citroen in dunne plakken.
Doe de plakken met 250 gr verse fruitsalade (bijvoorbeeld met kiwi, peer en druiven) in

Johan Drenth © 2010

een kan.
Schenk er 2 dl gekoeld sinaasappelsap en 1 fles Spaanse rode wijn (bijvoorbeeld Rioja) over en bestrooi met de blaadjes van 3 takjes munt.
Houd de sangria koud met blokjes ijs.

Vlees

Het is aan te bevelen om kip of kippenpootjes (die kinderen meestal het lekkerst vinden) voor ze op de barbecue gaan een half uurtje in water met een kippenbouillontablet te koken. Als u ze in het kookvocht snel laat afkoelen, zijn ze eigenlijk al gaar. Daarna kunt u ze marineren naar keuze en op de barbecue rondom roosteren tot ze mooi goudbruin zijn!

Oriëntaalse kip

(8 personen)

2 teentjes knoflook
2 eetlepels geraspte gemberwortel
2 eetlepels ketjap manis (zoete sojasaus)
4 eetlepels sesamolie
2 eetlepels olie
8 kippenbouten (10 minuten voorgekookt)

Vermeng de uitgeperste knoflook, de gember, de sojasaus en de oliën, bestrijk er de kippenbouten mee en laat ze in de koelkast ± 3 uur marineren.
Rooster de bouten in ± 45 minuten gaar en krokant; keer regelmatig.

Roasted chicken-sticks met sesam en koriander

(12 stuks)

12 kippenboutjes zonder vel
2 eetlepels sesamzaadjes
4 eetlepels fijngesneden koriander

Voor de marinade:
3 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sesamolie
1 eetlepel zonnebloemolie
1 eetlepel honing
sap van 1 citroen
1 theelepel 5-kruidenpoeder (toko)
1 theelepel gemberpoeder

Vermeng alle ingrediënten voor de marinade.
Vermeng de kippenboutjes met de marinade en zet ze afgedekt 1 nacht in de koelkast.
Rooster de sesamzaadjes in een droge koekepan lichtbruin.
Verwarm de grill of barbecue voor.

Johan Drenth © 2010

Bestrooi de kippenboutjes met het sesamzaad, grilleer ze in ± 15 minuten gaar en goudbruin, keer ze tussentijds regelmatig en bestrijk ze met de marinade.
Maak om het uiteinde van elk pootje een manchet van wit papier of aluminiumfolie en garneer de kip met verse koriander.

Kruidige kippenvleugeltjes

8 kippenvleugeltjes
16 plakjes bacon of mager spek
8 takjes salie
16 grote zilveruien
kipkruiden

Halveer de vleugeltjes en bestrooi ze met kipkruiden.
Leg op elk stuk een blaadje salie en omwikkel het stuk met bacon of spek. Rijg daarna de kipstukjes, afgewisseld met de uien, op vleespennen en bestrijk ze met olie en rooster ze op de barbecue gaar.

Tip:
Besmeer het barbecuevlees met olijfolie. Dat ruikt het fijnste en het is beter tegen directe hitte bestand.
Parfumeer het vuur met dennennaalden of, nog aromatischer, met tijm, laurier en basilicum. U kunt ook sinaasappel- en citroenschillen gebruiken.

Kippenvleugeltjes aan een spies

20 kippenvleugeltjes
1 theelepel kerriepoeder
1 theelepel zout
1 theelepel gemalen zwarte peper

Verwijder de dunne punt van de kippenvleugels.
Vermeng de kerrie, zout en peper en wrijf de kippenvleugeltjes hiermee in.
Rijg de vleugeltjes aan 4 spiesen en rooster ze onder regelmatig keren boven middelheet vuur in 20-25 minuten goudbruin en krokant.

Kipsaté speciaal

600 gr kipfilet
8 eetlepels pindakaas
1 ui
2 theelepels sambal trassi
3 eetlepels ketjap
2 blaadjes djeroek poeroet

Snijd het kippenvlees in niet te kleine dobbelstenen.
Rijg die aan satéstokjes of -pennen en rooster ze op de grill of barbecue halfgaar.
Maak intussen de ui schoon en snipper hem fijn.

Johan Drenth © 2010

Wrijf de ui, sambal en pindakaas tot een brij.
Bak deze brij samen met de djeroek poeroetblaadjes in hete olie even op en laat hem een paar minuten zachtjes doorbakken.
Giet er dan de ketjap en het citroensap bij.
Haal de saté's van de grill of barbecue en dompel ze in de saus.
Laat ze weer een paar minuten roosteren en dompel ze dan opnieuw in de saus.
Blijf dit herhalen tot de saté's gaar zijn.

Groentespiesen met kippenlevertjes

(2 personen)

1 ui
1/2 rode en 1/2 groene paprika
100 gr champignons
1/2 courgette
250 gr kippenlevertjes
± 8 plakjes ontbijtspek
1/2 eetlepel olijfolie
schaslik- of barbecuesaus

Pel de ui, maak de paprika's schoon en snijd de groenten in stukken van ± 2 cm.
Veeg de champignons schoon.
Maak de kippenlevertjes schoon en omwikkel ze met een plakje ontbijtspek.
Rijg de stukjes ui, paprika, courgette, champignons en kippenlevertjes aan satépennen en bestrijk ze met de olie.
Rooster de spiesen onder de grill of op de barbecue in ± 8 minuten bruin en gaar.
Draai ze af en toe om.
Serveer de spiesen met de schaslik- of barbecuesaus en met rijst of stokbrood.

Kipbraadsticks met sesamzaadsatésaus

50 gr sesamzaad
2 eetlepels zonnebloemolie
1 fijngesnipperde ui
1 uitgeperst teentje knoflook
1 rode paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd, in stukjes gesneden
1 rood pepertje, zaad en zaadlijsten verwijderd en fijngesneden
3 eetlepels pindakaas
1 blikje ananasschijfjes op sap (4 schijfjes) in stukjes gesneden (bewaar het sap)
2 eetlepels ketjap manis
1 theelepel sambal oelek
8 kipbraadsticks

Laat het sesamzaad in een droge koekepan, op matig vuur, in ± 7 minuten goudbruin worden. Roer regelmatig. Doe het over op een bord en laat het afkoelen.
Verhit de olie in een grote braadpan en bak de ui en de knoflook goudbruin.
Voeg de paprika en het pepertje toe en laat ± 3 minuten, al omscheppend, zachtjes meebakken.
Roer de pindakaas, het ananassap, de ketjap en de sambal erbij en laat nog ongeveer 2 minuten zachtjes stoven.
Rooster de kipbraadsticks in ongeveer 15 minuten boven gloeiende kool gaar. Draai ze

Johan Drenth © 2010

gedurende deze tijd regelmatig om.
Voeg de ananasstukjes en het sesamzaad aan de satésaus toe en warm deze op. Serveer de kipbraadsticks met het sesamzaad en de satésaus er apart bij.

Gegrilde kippenboutjes met cranberry-komkommerchutney

Voor de cranberry-komkommerchutney:
1 komkommer
zout
1 eetlepel olie
1 fijngehakte rode ui
1 fijngehakt teentje knoflook
1 theelepel mosterdpoeder
1/2 theelepel cayennepeper
175 gr Ocean Spay Cranberries
1 eetlepel Sicilia Citroensap
het sap van 1 limoen
1 eetlepel fijngehakte muntblaadjes

Voor de kippenboutjes:
het sap van 1 citroen
1 eetlepel olie
1 fijngehakt teentje knoflook, fijngehakt
zout, peper
1 eetlepel rozemarijnblaadjes
8 kippenboutjes
een grill of barbecue

Chutney: rasp de komkommer grof en bestrooi hem met zout. Laat ± 15 minuten uitlekken en knijp de komkommer goed uit.
Bak in de olie de ui en de knoflook ± 10 minuten zachtjes. Roer er het mosterdpoeder en de cayennepeper door.
Voeg de komkommer, de cranberry compote, het citroensap, het limoensap en zout naar smaak toe en laat ± 10 minuten zachtjes koken.
Laat de chutney afkoelen en meng er de muntblaadjes door. Bewaar de chutney tot het gebruik koel.
Verwarm de grill of barbecue voor.
Kippenboutjes: meng het citroensap, de olie, knoflook, zout, peper en rozemarijnblaadjes en laat de kippenboutjes ± 15 minuten in dit mengsel marineren.
Rooster de kip ± 15 minuten op of onder de grill of ± 20 minuten op de barbecue; keer regelmatig.
Serveer ze met de chutney.
Geef hierbij Witte en Wilde rijst, gekookt in kippenbouillon met 1 eetlepel kerriepoeder.
Garneer met geroosterde amandelsnippers en bloemen van radijs.

Kippenbout met kruidendressing

3 eetlepels olijfolie
1 theelepel Provençaalse kruiden
zout, peper
4 kippenbouten
2 citroenen in partjes

Johan Drenth © 2010

Voor de dressing:
6 eetlepels olijfolie
2 eetlepels balsamicoazijn
1 fijngesneden teentje knoflook
1 eetlepel kappertjes
2 eetlepels fijngesneden kruiden (basilicum, oregano en tijm)

Vermeng de olijfolie, Provençaalse kruiden, zout en peper en wrijf de kippenbouten met de kruidenolie in.
Rooster de kippenbouten onder regelmatig keren in 40-50 minuten baar.
Vermeng de ingrediënten voor de dressing met de partjes citroen en serveer de dressing bij de kip.

Als u de kip eerst ± 30 minuten kookt, is een roostertijd van 15-20 minuten voldoende.
Voor rauwe kippenbouten is een roostertijd van 40-50 minuten absoluut noodzakelijk!

Pittige kippenbouten

1 citroen
1 sjalotje
1 teentje knoflook
2 theelepels sambal oelek
5 eetlepels ketjap manis
4 kippenbouten
8 bolletjes gember
4 eetlepels bruine basterdsuiker
3 dl tomatensap
1/2 eetlepel aardappelmeel
2 eetlepels gembernat
1 eetlepel olie

Was de citroen goed en rasp de helft van de schil.
Pers de citroen uit.
Pel het sjalotje en het teentje knoflook.
Rasp het sjalotje boven een kommetje en pers het teentje knoflook erboven uit.
Roer 1 theelepel citroenrasp, 1 theelepel sambal oelek, 2 eetlepels ketjap manis en 1 eetlepel citroensap door elkaar.
Spoel de kippenbouten af en dep ze met keukenpapier goed droog.
Trek het vel los en sla het naar de poot toe open.
Bestrijk de kippenbouten dik met het kruidenpapje en trek het vel er weer over.
Steek het vel eventueel met een cocktailprikker vast en leg de kippenbouten ± 1 uur afgedekt in de koelkast.
Maak intussen de saus.
Snipper de bolletjes gember.
Laat de suiker in een pan met een dikke bodem op zacht vuur smelten en roer er het tomatensap door.
Voeg achtereenvolgens de gember, 1 theelepel sambal oelek, 1 theelepel citroenrasp, 3 eetlepels ketjap en 2 eetlepels citroensap toe en laat de saus ± 15 minuten zachtjes pruttelen.
Roer in een kopje het aardappelmeel met het gembernat tot een glad papje.
Voeg dit al roerend aan de saus toe en blijf roeren tot de saus is gebonden.
Bestrijk het barbecuerooster met olie, leg de kippenbouten erop en rooster ze in ± 20 minuten goudbruin en gaar.
Keer ze regelmatig.

Johan Drenth © 2010

Warm intussen de saus op en geef die er apart bij.
Lekker met nasi koening en atjar tjampoer.

Pollo Diavolo

(6 personen)

2 kippen (a ± 1 kg)
2 theelepels chilipoeder
2 teentjes knoflook
zout, versgemalen peper
3 takjes peterselie
2 citroenen
1 dl (olijf)olie
keukenpapier

Verdeel de kippen in stukken.
Spoel de kip af en dep ze droog.
Pel de knoflook en snijd ze in stukjes.
Was de peterselie en hak het fijn.
Pers de citroenen uit.
Roer een marinade van de olie, het citroensap, het chilipoeder, de knoflook en de gehakte peterselie.
Breng op smaak met zout en peper.
Laat de kipstukken in de koelkast ± 1 uur marineren en rooster ze dan in ± 30 minuten op de barbecue gaar.
Bestrijk ze regelmatig met de marinade.
Garneer met peterselie en een schijfje citroen

Kip in een mandje

3 maïskippen
zout, peper
3 halve uien
2 in vieren gedeelde citroenen
3 takjes verse tijm
3 takjes peterselie
2 eetlepels vloeibare honing
3 uitgeperste teentjes knoflook
2 eetlepels gesmolten boter
1 eetlepel chilisaus

Bestrooi de kippen van binnen en van buiten met wat zout en peper en Vul ze elk met een halve ui, een partje citroen, een takje tijm en een takje peterselie.
Maak een sausje van het sap van het overgebleven partje citroen, de honing, knoflook, boter en chilisaus.
Bestrijk hiermee de kippen en leg ze elk op een groot vel folie. Vouw de folie strak om de kip, zodat er een dicht, stevig pakketje ontstaat.
Leg de pakketjes kip tot gebruik in de koelkast.
Leg de pakketjes op het rooster van een gematigd barbecuevuurtje tot het vlees gaar is (35 tot 45 minuten).

Johan Drenth © 2010

Neem de pakketjes van het vuur, leg elk pakketje in een apart mandje en open de folie om te serveren.

In honing gemarineerde kipdrumsticks

2 eetlepels zonnebloemolie
4 eetlepels lichte Chinese sojasaus
4 uitgeperste teentjes knoflook
2 eetlepels droge sherry
4 eetlepels vloeibare honing
12 kipdrumsticks (ongeveer 140 gr per stuk)

Meng de olie, sojasaus, knoflook, sherry en honing in een pot met deksel
en schud alles goed door elkaar.
Leg de kipdrumsticks in een grote ondiepe schaal en schenk er de marinade over.
Laat de drumsticks een nacht in de koelkast marineren.
Neem het vlees uit de schaal en bewaar de marinade.
Schik de drumsticks op een licht ingevet barbecuerooster boven gloeiende
kool en rooster ze 10 minuten, waarbij u ze regelmatig draait en telkens met wat van de marinade inborstelt.
Schuif de drumsticks naar de zijkanten van het rooster en laat ze nog 10-15 minuten roosteren; blijf ze regelmatig keren en bedruipen met de marinade.
Controleer of de drumsticks gaar zijn, door er met een vleespen in te prikken. Als er helder vocht uitloopt, zijn ze gaar en kunt u ze serveren.

Kippenvleugeltjes in honing-gembersaus

1 kg kippenvleugels

Voor de marinade:
1 eetlepel zonnebloemolie
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel vloeibare honing
2 eetlepels zoete chilisaus
1 theelepel verse geraspte gember
3 uitgeperste teentjes knoflook
3 fijngesnipperde bosuitjes

Leg de kippenvleugeltjes in een grote kom.
Meng alle ingrediënten voor de marinade goed door elkaar en schenk deze over de kippenvleugeltjes.
Dek de kom goed af en zet hem een nacht in de koelkast of marineer tenminste 3 uur.
Draai de vleugeltjes tijdens het marineren af en toe om.
Haal het vlees uit de marinade, maar bewaar deze.
Schik de kippenvleugeltjes op een licht ingevet barbecuerooster boven gloeiende kool, rooster ze 10 minuten al draaiend op de barbecue en bestrijk ze steeds met de marinade.
Schuif ze dan naar de zijkanten van het rooster en laat ze nog 10 minuten roosteren.
Blijf ze met de marinade bestrijken.

Johan Drenth © 2010

Kip-"knopen"

Bestrooi 450 gr (maïs)kipfilets rondom dun met peper, gemalen kardemom en kaneelpoeder en laat dit 1/2 uur intrekken.
Snijd het vlees dan in 1 cm brede en 1 cm dikke repen en leg elke reep in een knoop.
Steek ze per 6 aan een lange grillpen (niet vast aanschuiven), kwast ze met wat olijfolie in en rooster ze om en om 8 minuten.

Exotische gevogeltespiesjes

1/2 ananas
500 gr kipfilets
1 dl arachide-olie
1/2 theelepel sambal oelek
4 eetlepels ketchup
1 eetlepel wijnazijn
1 eetlepel gehakte rode en groene paprika
een stukje fijngehakte stemgember
1 ananasschijf
peper, zout

Maak de ananas schoon en verwijder het hart met een appelboor.
Snijd schijven van ± 1 cm en verdeel die in 6 partjes.
Snijd de kipfilets in ongeveer gelijke stukken.
Spies afwisselend een stukje ananas en een stukje kip op een stokje.
Maak een mengsel van de olie, de sambal oelek, wat peper en zout, wentel er de brochettes in en laat ze ongeveer 1 uur marineren.
Braad ze daarna op de barbecue gaar.
Maak de saus.
Vermeng de ketchup, wijnazijn, paprika en stemgember.
Voeg de ananasstukjes bij de saus.
Verwarm het mengsel zonder te koken en verdeel het over de spiesjes.

Tip: De in stukken gesneden wortelstokken komen in de handel als verse groene gember. Stemgember is gemaakt van de beste stukken, is zeer geurig en niet scherp van smaak.

Spatchcocked chicken (kip in de vorm van een vlinder)

De term 'spatchcock' is afkomstig uit Ierland, het betekent het snel slachten en bereiden van gevogelte voor onverwacht bezoek. Door de ruggewervel eruit te snijden, kan de kip helemaal plat worden gelegd.

2 kleine braadkuikens (± 800 gr)
olie of één van de onderstaande marinades

Leg de kuikens met de borstkant naar beneden op een plank, snijd de kip aan beide kanten van de ruggewervel in en verwijder de ruggewervel.
Keer de kuikens en druk ze plat door heel stevig op het borstbeen te drukken.
Verwijder de wensbeentjes en steek kruisgewijs 2 metalen grillpennen door de kuikens, zodat ze plat in model blijven.
Verhit de grill of steek de barbecue aan.

Johan Drenth © 2010

Leg de kuikens op de velkant op het rooster, bestrijk het vlees met olie of met een marinade, keer ze en bestrijk ook de andere kant.
Rooster de kuikens eerst aan de velkant op ± 10 cm afstand van de grill in 15-18 minuten per kant gaar en goudbruin.
Bestrijk ze af en toe met olie of marinade.

Als u kippenbouten of karbonades op de grill of barbecue wilt bereiden, is het aan te raden, de delen in (gevogelte)bouillon voor te garen, omdat het eiwitrijke vlees door verkeerde behandeling een voedingsbodem is voor bacterieën. Hierdoor kunt u er zeker van zijn dat ze volledig gaar worden zonder te bruin of te droog te worden. Reken voor drumsticks 15 minuten; voor kippenpoten 20 minuten en voor kippenbouten 25 minuten voorkoken.
Voor kip die op de boven beschreven manier op de grill wordt bereid, is voorgaren niet nodig; door het platslaan is de vleeslaag dun en snel gaar.

Marinade 1

3 eetlepels lichte honing
2 eetlepels sinaasappelsap
geraspte sinaasappelschil
2 geperste tenen knoflook
enkele druppels tabasco of wat cayennepeper naar smaak

Roer alle ingrediënten door elkaar en bestrijk de kip er voor en tijdens het roosteren mee.

Marinade 2

4 eetlepels donkere sojasaus
4 eetlepels lichte sojasaus
120 gr honing
120 ml sesamolie

Vermeng alle ingrediënten en marineer de kip er een half uur in.
Neem de kip uit de marinade en kook het restant in.
Bestrijk de kip de laatste 10 minuten van het roosteren met de ingekookte marinade voor een mooie glans.

Tip: Als u de kuikens tijdens het roosteren met olie bestrijkt, blijven ze vrij neutraal van smaak. Door ze met een marinade te bestrijken, zullen ze een mooie glanzende laag krijgen en worden ze gekruid van smaak.

Kip-garnalenspiesen

500 gr kipfilet
6 ananasschijven uit blik
1 uitgeperst teentje knoflook
1 theelepel gemberpoeder
2 eetlepels olijfolie
zout, peper
500 gr gepelde middelgrote garnalen
12 gedroogde abrikozen

Johan Drenth © 2010

Voor de saus:
2 theelepels bloem
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel pikante gembersaus
2 zeer fijn gesnipperde bosuitjes

Snijd de kipfilet in blokjes.
Haal de ananasschijfjes uit het blik, maar bewaar het sap.
Laat de schijfjes goed uitlekken en snijd dan de ananas eveneens in blokjes (niet te klein).
Maak een marinade van 1 dl ananassap, de knoflook, gemberpoeder, olijfolie en wat zout en peper en leg de stukjes kip, de garnalen en het fruit hierin.
Laat ± 1/2 uur marineren.
Rijg de stukken kip afgewisseld met de blokjes ananas, de garnalen en de abrikozen aan zes met olie bestreken spiesen.
Verwarm in een pannetje de overgebleven marinade en voeg hieraan de bloem, het citroensap en de pikante gembersaus toe. Blijf flink roeren.
Doe de bosuitjes in de saus en laat het geheel even aan de kook komen, tot de saus ietsje gebonden is.
Rooster de kip-garnalenspiesen boven een gematigd vuur van de barbecue ± 10 minuten, waarbij u de spiesen voortdurend omdraait.
Serveer de saus er apart bij.

Kip-limoenspiesjes op rijstsalade

Schil een komkommer, halveer hem (haal het zaad eruit), snijd hem in plakjes, laat hem, met zout bestrooid 1/2 uur uitlekken en dep hem dan droog.
Snijd 400 gr kipfilet in blokjes en marineer die 30 minuten in een sausje van 1 theelepel karwijzaad, het sap van 2 citroenen, 4 eetlepels olijfolie en zout en grofgemalen peper naar smaak.
Snijd 2 limoenen in plakjes, rijg die met de kipstukjes om en om aan spiesen en grill ze onder de hete grill of boven withete kooltje onder keren gaar.

Geef er een salade bij van 250 gr gaar gekookte warme rijst, omgeschept met 30 gr boter, 3 eetlepels gehakte peterselie, 1 gesnipperde rode paprika, de komkommerplakjes en zout en peper naar smaak.

Gevulde kippenboutjes met fruitspies

Kook 8 kleine kippenpootjes of drumsticks 10 minuten in kippenbouillon van een tablet en laat ze in de bouillon afkoelen.
Snijd ze over het bot als envelop open, leg ze open, vul de bol met een stevig gekneed mengsel van 200 gr kipgehakt, 1 geraspt sjalotje, 1 theelepel kerriepoeder en 2 eetlepels gemalen kokos en leg het stukje kippenvlees er weer over.
Bestrijk de kippenboutjes met honing en olie en rooster ze in 15-20 minuten rondom goudbruin en gaar.
Rooster spiesen van ananasstukjes, banaanstukjes en perzikpartjes kort en Bestrooi die direct met geraspte kokos.
Serveer met een geroosterd pitabroodje, koude kerriesaus (flesje) en Salsa de la Casa (van Calvé).

Johan Drenth © 2010

Tikka-kipspitjes

Indiaas gekruide blokjes kipfilet aan spitjes die u gemarineerd en wel bij de Keurslager vindt. Extra lekker met raïta (komkommer-mintyoghurt) en geroosterde gekruide pitabroodjes.

± 12 tikka-gemarineerde kipspitjes
1 bakje Griekse yoghurt
1 eetlepel limoensap
2 zomeruitjes met groen
8 pitabroodjes (rond of ovaalvormig)
2 teentjes knoflook
olie
2 eetlepels gedroogd koriandergroen
3 eetlepels sesamzaadjes

Voor de raïta:
1/2 komkommer
3 eetlepels verse munt
1 bakje Griekse yoghurt

Zet de tikka-kipspitjes in een beker.
Roer een marinade van de yoghurt, het limoensap en de in ringen gesneden uitjes en schenk dit bij de kip in de beker.
Zet de kipspitjes 1 uur koel weg.
Steek de barbecuekooltjes aan en laat ze witheet worden.
Neem de kipspitjes uit de yoghurtmarinade, leg ze op het rooster en rooster ze onder keren 10 minuten.
Bestrijk de pitabroodjes aan één kant met knoflookpuree, besprenkel ze met wat olie en bestrooi ze met koriandergroen en sesamzaadjes.
Leg de broodjes met de onderkant op het rooster en rooster ze 3 minuten.
Keer ze dan en rooster de bovenkanten nog 2 minuten (ze mogen een beetje geblakerd zijn).

Rasp voor de raïta de komkommer grof, laat hem in een zeef kort uitlekken en vermeng met de versgeknipte muntblaadjes en het tweede bakje yoghurt.

Tandoori-kip

2 kippenborsten
4 kippenbouten (drumsticks)
het sap van 1/2 citroen
zout

Voor de marinade:
1 teentje knoflook
6 eetlepels tandoori-pasta
1 mespunt gemberpoeder
1 mespunt zout
1 mespunt kaneel
3 kruidnagels
1 theelepel chilipoeder of cayennepeper
6 korianderbolletjes
500 gr natuuryoghurt

Johan Drenth © 2010

De dag vooraf:
Ontvel de kippenborsten en -bouten. Hak elke kippenborst in 2 stukken.
Maak hier en daar een inkeping tot op het been en besprenkel de stukken met het citroensap. Kruid ze dan met zout.
Maak de marinade: snijd het knoflookteentje in vieren en meng deze stukjes, samen met de tandoori-pasta en de kruiden, door de yoghurt. Giet de marinade over de stukken kip en laat afgedekt 1 nacht marineren.
De dag zelf:
Haal de kip uit de marinade, laat ze uitlekken en bak ze op de barbecue.
Een gemengd slaatje of een komkommersla past uitstekend bij dit kipgerecht.

Tandoori-pasta is een donkerrode pasta uit de Indiase keuken.
Door het marineren wordt de kip zacht en roze-rood van kleur.

Honinggeroosterde kipfilet op krokante sla

2 dubbele kipfilets (van ± 400 gr in totaal)

Voor de marinade:
2 eetlepels notenolie
2 eetlepels acaciahoning
1 eetlepel wijnazijn
1 teentje knoflook
1 mespunt gemberpoeder
peper, zout

Voor de sla:
50 gr gemengde sla
1 ei
1 eetlepel mosterd met zaadjes
1 koffielepel griessuiker
1 dl arachide olie
1/2 dl witte wijnazijn
peper, zout

De dag vooraf:
Vermeng de olie, de honing, de azijn, het geperste knoflookteentje en het gemberpoeder. Kruid met peper en zout.
Leg de kipfilets in deze marinade, dek ze af met een stuk huishoudfolie en laat ± 12 uur op een koele plaats intrekken.

De dag zelf:
Was de sla en zwier ze droog.
Klop het ei los met de mosterd en de suiker. Kruid met peper en zout.
Voeg er druppelsgewijs eerst de olie en vervolgens de azijn aan toe. Roer tot een glad sausje.
Meng deze vinaigrette door de sla en verdeel ze over 4 borden.
Leg een stuk aluminiumfolie op de barbecue en rooster hierop de kipfilets gaar (het aluminiumfolie belet dat de marinade op het vuur druipt en zo vlammen of rook veroorzaakt).
Snijd de kipfilets schuin in dunne plakjes en schik deze op de sla.

Johan Drenth © 2010

Bonte kipspiesen

(6 personen)

1 kg kipfilet
250 gr champignons
2 rode paprika's
1 grote courgette
6 middelgrote uien

Voor de marinade:
6 eetlepels olie
1 teentje knoflook
2 eetlepels citroensap
zout, peper
1 volle theelepel Provençaalse kruiden

Snijd de kipfilet in stukjes.
Borstel de champignons schoon.
Maak d paprika, courgette en ui schoon en snijd ze in evengrote stukken.
Steek de groenten, de champignons en het vlees afwisselend aan 12 metalen spiesen.
Meng voor de marinade de olie met de fijngehakte knoflook, het citroensap, zout, peper en de Provençaalse kruiden.
Bestrijk de spiesen met de marinade en laat ze 2 uur marineren.
Rooster de spiesen vervolgens 5-6 minuten op de barbecue.
Lekker met groene sla en stokbrood.

Kipspiesjes met gembersaus

500 gr kipfilet
2 teentjes knoflook
1 dl ketjap manis
1 dl gembersiroop
2 theelepels sambal oelek
6 eetlepels gemalen kokos
2 eetlepels fijngehakte bieslook
1 1/2 dl Yogonaise
zout, peper

Snijd de kipfilet in blokjes.
Hak de knoflook fijn.
Roer de ketjap met 1/2 dl gembersiroop, de sambal, de knoflook en de kokos tot een marinade, schep de kip erdoor en marineer de kip 4 uur in de koelkast.
Roer de rest van de gembersiroop en de bieslook door de Yogonaise en breng op smaak met zout en peper.
Rijg de stukjes kip aan 12 spiesjes en rooster ze, onder regelmatig keren, op de barbecue in ± 10 minuten bruin en gaar.
Lekker met gembersaus, ijsbergsla en stokbrood.

Kalkoenbouten met pittige pruimen- of abrikozensaus

Johan Drenth © 2010

4 kalkoenbouten
zout, peper
zonnebloemolie

Voor de abrikozensaus:
1 blikje abrikozen
2 eetlepels wijnazijn
2 eetlepels zonnebloemolie
1 blikje tomatenpuree
1 eetlepel bruine suiker
2 eetlepels zeer fijn gesnipperde ui
1/2 theelepel worcestershiresauce
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel tabasco
1/2 theelepel gedroogde oregano

Voor de pruimensaus:
1 blikje pruimen (425 gr)
1 eetlepel zonnebloemolie
2 zeer fijn gesnipperde sjalotjes
2 uitgeperste teentjes knoflook
1/2 theelepel 7-spicepoeder (Swartz)
1 theelepel gemberpoeder
een mespuntje gemalen kruidnagels
een mespuntje hete chilipoeder

Wrijf de bouten in met zout en peper en bestrijk ze met wat zonnebloemolie.
Leg de bouten op het met olie ingevette rooster en keer ze regelmatig.
Het vlees wordt in 1 tot anderhalf uur gaar en tegen het einde moet u het met wat warme pruimen- of abrikozensaus bestrijken.
Als het vlees gemakkelijk van het bot loslaat, is het gaar.
Serveer met de rest van de saus er apart bij.

De abrikozensaus:
Doe alle ingrediënten in een pannetje en laat de saus aan de kook komen.
Temper het vuur en laat 10 minuten zachtjes pruttelen.

De pruimensaus:
Pureer de pruimen met het sap.
Verhit de olie in een pannetje en bak de sjalotjes en de knoflook goudbruin.
Voeg de gepureerde pruimen en de kruiden toe en laat de saus, met het deksel op de pan 20 minuten sudderen.

Tip: U kunt in plaats van bouten ook kalkoenfilet nemen. Daarmee brengt u de roostertijd naar 10 minuten terug.

Gemarineerde kalkoentournedos met dille en paprika

Voor de marinade:
1 kleine ui
1 sjalot
1 tuiltje verse dille
4 peperbolletjes
1 kruidentuiltje (peterselie, tijm en laurier)

Johan Drenth © 2010

1 dl olie
1/2 dl witte wijn
4 kalkoentournedos van ± 200 gr elk
1 groene paprika
1 gele paprika
1 rode paprika

Voor de saus:
1 ui
2 wortelen
boter
2 eetlepels tomatenpuree
2 eetlepels bloem
5 dl kippenbouillon
peper, zout

Pel de ui en de sjalot en snipper beide fijn.
Was de dille en voeg de helft bij de ui- en sjalotsnippers.
Voeg er de peperbolletjes, het kruidentuiltje, de olie en de witte wijn bij en leg de kalkoentournedos een tiental minuten in deze marinade.
Draai ze regelmatig om, zodat ze aan alle kanten goed marineren.
Was de paprika's, halveer ze en verwijder de zaden en de zaadlijsten.
Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en leg deze op de kalkoentournedos.
Maak intussen de saus.
Pel de ui en snipper hem fijn.
Maak de wortelen schoon en snijd ze in stukjes.
Smelt een klontje boter en stoof er de uisnippers en de wortelstukjes even in.
Voeg er dan de tomatenpuree en de bloem aan toe en laat nog ± 2 minuten stoven.
Giet er vervolgens de kippenbouillon bij en laat ± 20 minuten zachtjes sudderen.
Giet de saus tenslotte door een zeef.
Schep de paprika's van de tournedos, spoel ze even onder lauw water en voeg ze bij de gezeefde saus.
Breng opnieuw aan de kook en kruid tenslotte met peper en zout.
Schep de kalkoentournedos uit de marinade en dep ze droog met keukenpapier.
Grilleer ze even op de barbecue en plaats ze vervolgens ± 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
Serveer dit gerecht met gekookte rijst en versier met de rest van de dille en eventueel gehakte peterselie.

Mixed grill I

(2 personen)

Verwarm de grill voor of steek de barbecue aan.
Snijd 1 kipfilet van ± 150 gr schuin in plakjes van ± 1/2 cm dik.
Roer 1 theelepel sambal oelek en 1 eetlepel olie door elkaar en bestrijk de kip hiermee.
Roer 1 theelepel rozemarijn en 1/2 eetlepel olie door elkaar en bestrijk hier 2 lamskoteletjes mee.
Snijd 1 kleine rode paprika in stukken en 1 ui in dikke ringen.
Halveer 2 tomaten.
Smeer 4 rundersaucijsjes, de paprika, de ui en de tomaat met 1 1/2 eetlepel olie in en rooster het vlees en de groenten onder de grill of op de barbecue gaar.
De worstjes 12-15 minuten, de groenten ± 10 minuten, de lamskoteletjes ± 8 minuten en de kip ± 5 minuten.

Johan Drenth © 2010

Knip 6 takjes koriander fijn.
Bestrooi de kip met de koriander en zout, de lamskoteletjes alleen met zout.
Geef er maïskolven met boter, stokbrood en gemengde salade bij.

Mixed grill II

4 braadworsten
1 kalfsnier
4 plakken doorregen spek
200 gr varkensfilet
200 gr bieflappen of biefstuk
4 uien, elk in vieren gesneden
4 tomaten, elk in vieren gesneden
2 groene paprika's, zaad en zaadlijsten verwijderd
1 kommetje olie
1 eetlepel paprikapoeder
zout, peper

Laat de braadworsten in heet water gaar worden en dep ze daarna droog.
Halveer de nier, snijd het vet eruit en snijd de nier in plakken.
Rol het spek uit.
Snijd het overige vlees in hapklaar formaat.
Snijd de paprika's in stukken.
Prik alle groenten en vlees afwisselend op 4 spiesen, Bestrooi ze met zout en peper en besprenkel ze met de met paprikapoeder vermengde olie.
Grill de spiesen op het rooster van de barbecue ± 3 minuten per kant.

Mixed grill III

Neem lange ijzeren pennen en rijg hieraan afwisselend 400 gr in blokken gesneden barbecuevlees, bijvoorbeeld fricandeau, kipfilets, saucijsjes, varkens- of runderhaas, met 2 paprika's, 2 stevige tomaten en 1 grote ui, in grove stukken gesneden.
Snijd van 50 gr spek kleine plakjes en steek die naast mager vlees, om dit mals te houden.
Besmeer de spiesen met gesmolten boter en grilleer ze aan alle kanten bruin.
Herhaal het invetten tijdens het grilleren enkele malen.
Serveer het vlees met stokbrood en met groene of remouladesaus of uiensaus.
Denk eraan dat verschillende vleessoorten ook verschillende grilltijden nodig hebben.

Hak voor remouladesaus 1 eetlepel zure augurken, 1 eetlepel zilveruitjes en 1 eetlepel kappertjes zeer fijn. Voeg dit bij 2 eetlepels gehakte verse kruiden, zoals peterselie, dragon, kervel en bieslook. Dep dit droog en vermeng het met 2 1/2 dl mayonaise.

Mixed grill IV

1 eetlepel paprikapoeder
1 teentje knoflook
5 eetlepels curryketchup
200 gr rundergehakt

Johan Drenth © 2010

zout, peper
250 gr hamlappen
250 gr kogelbiefstuk
8 kleine sjalotjes
1 groene en 1 rode paprika
8 kleine tomaatjes
4 eetlepels olie

Doe het paprikapoeder in een kom, pers er het teentje knoflook boven uit en roer de curryketchup erdoor.
Doe het gehakt in een andere kom en voeg 1 eetlepel van het kruidenmengsel toe.
Voeg zout en peper toe, kneed het gehakt goed door en draai er 8 balletjes van.
Snijd de hamlappen en de biefstuk in niet te kleine blokken.
Doe de helft van het kruidenmengsel over in een andere kom en schep in de ene kom de hamlappen en in de andere kom de biefstuk door het kruidenmengsel.
Laat beide vleessoorten ± 2 uur marineren.
Pel intussen de sjalotjes.
Maak de paprika's schoon en snijd ze elk in 16 stukken.
Rijg de vleessoorten en de groenten om en om aan 8 houten of metalen spiesen en leg ze tot gebruik afgedekt in de koelkast.
Bestrijk de spiesen en het barbecue- of grillrooster met olie.
Leg de spiezen erop en rooster ze in ± 15 minuten rondom bruin.
Keer ze regelmatig en bestrijk ze dan met olie.
Lekker met kant- en-klare barbecuesaus, stokbrood en een gemengde salade.

Juniorspies

Rijg gekruide gehaktballetjes, afgewisseld met stukjes paprika, ui en spek aan spiesen en rooster ze 3 minuten aan elke kant.
Lekker met tomatenketchup en een hotdogbroodje.

Hawaïspies

Rijg stevige kalkoenfilet en sappige stukjes ananas aan spiesen en rooster ze 8 minuten op de barbecue (koekenpan: 5 minuten, grill: 6 minuten).

Taboulehsalade met lamskoteletjes en doperwtenguacamole

Voor de taboulehsalade:
3 eetlepels olijfolie
250 gr aubergine in blokjes
300 gr grove bulghur (natuurvoedingswinkel)
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels fijngesneden munt
2 tomaten in blokjes
1 bosje lente-uitjes in dunne ringen
zout, peper
100 gr zwarte olijven

Johan Drenth © 2010

Voor de doperwten-guacamole:
300 gr gedopte (diepvries) doperwten
1 kleine ui
2 tomaten
1 vers rood pepertje
zout
25 gr verse koriander
2 eetlepels limoensap

Voor de lamskoteletjes:
8 kleine lamskoteletjes
1 gehalveerd teentje knoflook
zout, peper
wat olijfolie
een grill of grillplaat

Taboulehsalade:
Verhit 1 eetlepel olie, bak de aubergine ± 5 minuten en laat op keukenpapier uitlekken.
Schenk in een pan zoveel kokend water over de bulghur dat de bulghur 2 1/2 cm onder staat. Breng de bulghur met het deksel op de pan aan de kook en laat het in 15-20 minuten zachtjes gaar koken. Laat de bulghur dan in ± 1 uur afkoelen.
Vermeng de afgekoelde bulghur met de aubergine, 2 eetlepels olie, het citroensap, de munt, tomaten, lente-uitjes, zout, peper en olijven.

Doperwten-guacamole:
Pureer alle ingrediënten.

Lamskoteletjes:
Verhit de grill of grillplaat.
Wrijf de lamskoteletjes in met knoflook, zout, peper en olie en rooster ze onder de grill of op de grillplaat aan beide zijden ± 4 minuten.

U kunt deze lamskoteletjes natuurlijk ook op de barbecue klaar maken.
Door het lamsvlees op de barbecue te grillen krijgen ze een extra lekkere smaak.

Gemarineerde lamskarbonades

6 schouderkarbonades

Voor de marinade:
60 gr gedroogde tamarinde
1/2 theelepel cayennepeper
1 1/2 theelepel bruine suiker
1/2 theelepel gemalen koriander
1 theelepel ketjap

Voor de saus:
1 eetlepel citroen- of limoensap
2 fijngehakte teentjes knoflook
1 1/2 eetlepel boemboe satépoeder
1 1/2 theelepel gemberpoeder
1 theelepel zonnebloemolie

Johan Drenth © 2010

Vermeng alle ingrediënten voor de marinade en marineer de karbonades hierin 3-3 1/2 uur. Keer het vlees zo nu en dan om.
Maak een saus van de sausingrediënten.
Leg de karbonades op het rooster van een heet houtskoolvuur en rooster ze eerst 5 minuten aan elke kant. Bestrijk ze daarna met de saus, rooster ze weer 5 minuten, draai ze om, bestrijk ze met de saus en rooster ze nogmaals 5 minuten.

Gemarineerde lamskebab

500 gr in grote stukken gesneden plakken lamsbout
een takje rozemarijn

Voor de marinade:
2 dl witte wijn
1/2 dl olijfolie
het sap van 1 citroen
4 uitgeperste teentjes knoflook
1 eetlepel fijngehakte oregano
1 theelepel fijngehakte rozemarijn
zout, peper

Maak een marinade van de genoemde ingrediënten en laat het lamsvlees 1 uur marineren, waarbij u de stukken vlees een paar maal omdraait.
Neem het vlees uit de marinade, laat het uitlekken en rijg de stukken vlees aan 4 met olie bestreken roosterpennen.
Leg de pennen op het rooster van een heet houtskoolvuur en rooster ze een kwartier, waarbij u ze steeds bestrijkt met het takje rozemarijn dat u in de marinade doopt.
Draai de stukken vlees, als ze aan één kant gaar zijn om en rooster ze aan de andere kant. Blijf ze met de marinade bevochtigen.

Gemarineerde lamsspies

1 courgette
zout
1 sinaasappel
1 eetlepel chilipoeder
1 theelepel kaneelpoeder
2 theelepels gehakte knoflook
5 eetlepels olijfolie
4 lamslapjes á la minute
4 metalen of houten spiesen

Laat de spiesen op kamertemperatuur komen.
Was de courgette en schaaf er met een kaasschaaf in de lengte 8 dunne plakken af.
Bestrooi ze met zout en laat ze ± 10 minuten liggen.
Boen intussen de sinaasappel goed schoon en rasp de schil er boven een kom dun af.
Voeg het chilipoeder, het kaneelpoeder, de gehakte knoflook en de olie toe en roer het tot een marinade.
Halveer de lamslapjes in de lengte en bestrijk ze met de marinade.
Dep de plakken courgette met keukenpapier droog, leg op elke reep vlees een plak courgette en snijd de courgette op maat af.

Johan Drenth © 2010

Rijg aan elke spies zigzag 2 repen vlees met courgette.
Bestrijk het vlees en de courgette opnieuw met de marinade, leg de spiesen Op een schaal en schenk de rest van de marinade erover.
Laat ze afgedekt in de koelkast ± 3 uur staan.
Rooster het vlees, onder regelmatig draaien, op de hete barbecue in 4-6 minuten bruin en van binnen rosé.

Gegrilde lamskoteletten

4 plakken lamsschouder
4 lamskoteletten
2 courgettes
2 tomaten
zout, peper
fijngehakte peterselie

Voor de marinade:
2 fijngehakte teentjes knoflook
1 theelepel versgemalen zwarte peper
1 theelepel tijm
1 theelepel rozemarijn
zout
1/4 liter olijfolie

Voor de saus:
1 uitgeperst teentje knoflook
2 fijngehakte sjalotten
1 rode paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd
1/2 groene paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd
1 eetlepel fijngehakte groene chilipeper in het zuur
1 hardgekookt ei
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
125 gr mayonaise
zout, peper

Doe voor de marinade de knoflook samen met de peper, tijm, rozemarijn en een vleugje zout in een vlakke schaal, giet er de olijfolie over en roer alles goed door elkaar.
Snijd de vetrand van de koteletten met een mes in, leg al het lamsvlees in de marinade en laat het een nacht intrekken.
Vermeng voor de saus de knoflook, de sjalotten en de in kleine blokjes gesneden paprika's en roer dit samen met peper, het fijngehakt ei en de peterselie door de mayonaise. Maak de saus af met zout en peper.
Neem het vlees uit de marinade, maar bewaar deze en rooster de koteletten ± 5 minuten op de hotplate of het rooster van een heet kooltjesvuur. Bestrijk ze nu en dan met de marinade.
Halveer de courgettes en de tomaten, bestrooi ze met zout, peper en peterselie en rooster ze eventjes net voor de koteletten gaar zijn.
Serveer het gerecht met knapperig wit stokbrood.

Lamskoteletjes met vruchtensaus

Johan Drenth © 2010

8 lamskoteletjes
2 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
1/2 eetlepel Provençaalse keukenkruiden
versgemalen peper, zout
5 eetlepels cranberrycompote
1 eetlepel aardbeienjam
1 eetlepel rode port
2 eetlepels roze peperkorrels

Neem de koteletjes 10 minuten van te voren uit de koelkast.
Roer de olijfolie om met de knoflook uit de pers, de kruiden, peper en zout en bestrijk de koteletjes hiermee aan beide kanten.
Rooster ze onder een hete grill of op de barbecue in 10-15 minuten gaar.
Verwarm voor de saus de cranberrycompote met de jam en roer de port erdoor.
Voeg, als de saus wat te dik is, een scheutje water toe.
Roer er de peperkorrels bij roeren en laat de saus 5 minuten sudderen.
Serveer de saus warm bij het vlees.

Lamskoteletten in een karnemelkmarinade

1 sjalotje
1 teentje knoflook
5 geplette zwarte peperkorrels
l takje verse of 2 theelepels gedroogde rozemarijn
3 dl karnemelk
4 dubbele lamskoteletten
75 gr zachte boter
1 takje verse of 1 theelepel gedroogde kruizemunt
1 eetlepel citroensap
zout, peper
3 eetlepels olijfolie

Pel en snipper het sjalotje en het teentje knoflook.
Doe de stukjes sjalot en knoflook samen met de geplette peperkorrels en het takje rozemarijn in een wijde schaal en schenk de karnemelk erbij.
Wentel de lamskoteletten door de marinade en leg ze erin.
Zet de schaal afgedekt in de koelkast en laat de lamskoteletten zeker een dag marineren.
Keer de lamskoteletten af en toe om.
Roer de boter in een kommetje los en knip de munt erboven fijn.
Voeg het citroensap, een snufje zout en peper toe, roer alles goed door de boter en strijk de bovenkant glad.
Laat de boter in de koelkast opstijven.
Neem de lamskoteletten uit de marinade, dep ze met keukenpapier droog en leg ze op een schaal.
Bestrijk de lamskoteletten vlak voor het roosteren met olijfolie.
Bestrijk ook het barbecuerooster met olie en leg de lamskoteletten erop.
Rooster de lamskoteletten in ± 15 minuten gaar en bruin.
Keer ze regelmatig.
Leg de lamskoteletten op 4 borden en bestrooi ze met zout en peper.
Geef de muntboter er apart bij.
Lekker met courgettesalade en rijstsalade.

Johan Drenth © 2010

Lamskoteletjes met bonen-spekrolletjes

(6 personen)

250 gr sperziebonen
200 gr dik gesneden ontbijtspek
6 eetlepels olie
1 theelepel zout
6 knoflookteentjes
1 theelepel rozemarijnnaalden
12 lamskoteletten

Blancheer de bonen 8 minuten in kokend water.
Snijd de spekplakjes eventueel door.
Rol steeds 8-10 sperziebonen in een plakje spek en steek ze met een cocktailprikker vast.
Wikkel de rolletjes in aluminiumfolie en leg ze 10-15 minuten op de barbecue. Keer ze af en toe.
Meng de olie met zout, de fijngehakte knoflook en de rozemarijn.
Smeer de lamskoteletjes hiermee in en laat ze op de barbecue in ± 10 minuten gaar worden.
Serveer de lamskoteletjes samen met de bonenrolletjes.

Kerriebroodjes

2 eetlepels olijfolie
500 gr in kleine blokjes gesneden plakken lamsbout
4 eetlepels fijngehakte sjalotten
2 fijngehakte peentjes
2 eetlepels kerriepoeder
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 1/2 dl kippenbouillon (tablet)
3 in kleine dobbelsteentjes gesneden aardappelen
zout, peper
1 bekertje zure room
6 zachte, ronde broodjes
gesmolten boter

Verhit de olie in een grote koekepan, doe het vlees erbij, voeg de sjalotten, peentjes en kerrie toe en laat dit, onder voortdurend roeren, 5 minuten sudderen.
Voeg de knoflook, kippenbouillon en aardappelen toe en laat alles in een gesloten pan zachtjes sudderen.
Breng op smaak met zout en peper.
Verwarm de kerriestoofpot opnieuw en roer er de zure room door.
Snijd de bovenkant van de broodjes af en verwijder het binnenste brood.
Besmeer de broodjes rondom met wat gesmolten boter en vul ze met het kerrievleesmengsel.
Zet de kapjes er weer op en wikkel elk broodje in een dubbelgevouwen vel aluminiumfolie.
Leg de pakketjes rondom in de as van het barbecuevuurtje tot ze voldoende zijn opgewarmd.

Johan Drenth © 2010

Kebab met gekruid pitabrood

Verdeel brooddeeg van witbroodmix met olijfolie en water in bolletjes van 75 gr en rol elk bolletje tot een dunne ronde lap uit.
Laat het deeg rijzen, bak de broodjes in een zeer hete oven van 250°C 10 minuten voor en rooster ze op de barbecue aan beide kanten.
Bestrijk ze met mangochutney en humus (laat hiervoor 1/2 literblik kikkererwten uitlekken en pureer ze met 2 teentjes knoflook, 1 theelepel zout, 1/2 theelepel komijn, 4 eetlepels sesampasta, wat citroensap en wat olijfolie).
Bestrooi de broodjes met peterselie en pijnboompitten.

Vermeng voor de kebab 350 gr lamsgehakt, 250 gr kalfsgehakt, 1 geraspte ui, 3 gehakte knoflooktenen, 3 eetlepels peterselie, 1/2 theelepel kaneel, 1/2 theelepel peper en zout en kneed dit glad met 1 dl water.
Kneed het rond (platte) grillpennen tot dunne worstjes en rooster die aan beide kanten goudbruin.

Lamsgehaktspiesjes

3 sneetjes oud brood zonder korst
1 flinke teen knoflook
80 gr geroosterde pijnboompitten
2 eetlepels tandoorikruiden
1 ei
250 gr lamsgehakt
4 takjes koriander
4 eetlepels olijfolie
125 gr Bulgaarse yoghurt
zout, peper
8 satéstokjes

Schenk 1 dl water in een kom, week het brood hierin ± 5 minuten en knijp het uit.
Pel de knoflook, pers hem erboven uit en meng goed.
Maal de pijnboompitten met de tandoorikruiden, het ei en de helft van het brood in een keukenmachine fijn.
Meng het broodmengsel in een kom door het gehakt en zet het tot het gebruik in de koelkast.
Neem de korianderblaadjes van de steeltjes en snijd ze fijn.
Voeg, al roerend met een garde, 2 eetlepels olie aan de rest van het brood toe.
Roer er de yoghurt en de gesneden koriander door en breng op smaak met peper en zout.
Rol het gehakt tot 24 balletjes, steek die aan de stokjes en druk ze een beetje plat.
Bestrijk het gehakt licht met de rest van de olie en rooster ze, onder regelmatig keren, in 9-12 minuten gaar.
Geef de koriandersaus er apart bij.
Lekker met couscous en een salade.

Lamsnootjes met sla en kiwi-vinaigrette

16 lamsnootjes van ± 45 gr elk

Johan Drenth © 2010

Voor de sla:
1 kropsla
1 krulsla
1 wortel
1/2 bosje radijs
1 witte boterham
boter

Voor de vinaigrette:
2 kiwi's
2 eetlepels sherry-azijn
2 eetlepels olie
peper, zout

Voor de marinade:
1 sjalot
1 dl olie
1 eetlepel kervel
1 eetlepel peterselie
1 eetlepel bieslook
peper, zout

Was de sla en de krulsla en laat ze uitlekken.
Schil de wortel en snijd hem in fijne juliënne.
Was de radijsjes en snijd ze ook in juliënne.
Ontkorst de boterham en snijd hem in kleine vierkantjes.
Smelt een klontje boter en bak hierin de stukjes brood goudbruin.
Maak de vinaigrette: schil de kiwi's en snijd ze in stukken.
Mix deze met de sherry azijn en de olie en breng op smaak met peper en zout.
Maak nu de marinade: pel de sjalot en snipper hem fijn.
Vermeng de olie, de sjalot en de kruiden en breng op smaak met peper en zout.
Dompel de lamsnootjes even in de marinade en bak ze op de barbecue rozig.
Kruid eventueel nog na met peper en zout.
Vermeng de sla en de krulsla, meng er de vinaigrette door en verdeel dit over 4 borden.
Strooi er de broodkorstjes, de wortel- en de radijsreepjes over en schik er 4 lamsnootjes rond.
Serveer met stokbrood of aardappelen in de schil.

Spareribs I

(2 personen)

1 kg spareribs
1 zakje saté-marinade
1 eetlepel olie
1 zakje ketjap-satésaus

Maak de saté-marinade aan met 3 eetlepels water en de olie.
Laat het vlees een paar uur in de marinade liggen (af en toe omdraaien).
Grill de spareribs (zonder marinade) 20-30 minuten op ongeveer 200°C (draai ze halverwege even om.
Maak vlak voor het opdienen de ketjap-satésaus aan.
Serveer de spareribs met die saus, gebakken aardappelen en een frisse salade.

Johan Drenth © 2010

Spareribs II

2 kg spareribs (krabbetjes)
3 eetlepels ketjap
3 eetlepels sherry
1/2 eetlepel abrikozenjam
1 eetlepel mosterd
1 theelepel tomatenpuree
mespunt gemalen kruidnagel
mespunt kaneel
zout, versgemalen peper

Maak een saus van de ketjap, sherry, abrikozenjam, mosterd, tomatenpuree, kruidnagel, kaneel, zout en peper.
Bestrijk de spareribs met de helft van de saus en laat deze 30 minuten intrekken.
Leg de spareribs zo hoog mogelijk boven het vuur op het rooster van de barbecue en rooster ze in 30 minuten per kant gaar en bruin.
Bestrijk ze tijdens het roosteren regelmatig met de resterende saus.

Hawaïaanse spareribs

2 1/2 kg spareribs
1 citroen
4 takjes peterselie
een snufje oregano
4 teentjes knoflook
1/4 theelepel peper
1 theelepel verse gemberwortel
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels droge sherry
1 1/2 eetlepel honing
1 1/2 eetlepel 5-kruidenpoeder
4 eetlepels Amerikaanse chilisaus
4 eetlepels arachideolie

Zet de ribbetjes in een grote braadpan onder koud water en voeg de citroen, de peterselie en de oregano toe.
Breng het aan de kook en laat de spareribs, gedeeltelijk afgedekt, 30 minuten koken.
Laat ze uitlekken en leg ze in een ondiepe schaal.
Roer in een kom de knoflook met de peper, de geraspte gember, de sojasaus, de sherry, de honing, het 5-kruidenpoeder, de chilisaus en de olie goed door elkaar.
Giet dit mengsel over de ribbetjes en laat ze afgedekt 1 uur marineren.
Verwarm de grill of barbecue voor en rooster de ribbetjes op matig
vuur mooi bruin en krokant.
Bedruip ze regelmatig met de marinade.

Gegrilde varkensmedaillons met basilicum

4 varkensmedaillons van ± 150 gr elk
3 vleestomaten

Johan Drenth © 2010

10 blaadjes verse basilicum
20 gr boter
1 eetlepel olijfolie
peper, zout

Bestrijk de medaillons met de gesmolten boter en rooster ze aan beide zijden gedurende ± 3 minuten in de grillpan, de ovengrill of op het barbecuerooster.
Kruid het vlees, nadat elke zijde een mooi ruitjespatroon heeft gekregen, met peper en zout en houd het op een réchaud warm.
Pel en ontpit de tomaten en snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes.
Meng de tomaat in een kom met de olijfolie, de fijngesneden basilicum, het citroensap en peper en zout.
Verdeel dit mengsel met een lepel over de medaillons en warm het geheel nog even door.
Serveer met spaghetti of noedels en een pittige salade.

Gemarineerde krabbetjes

1 1/2 kg in 4 stukken verdeelde krabbetjes

Voor de marinade:
2 eetlepels zonnebloemolie
1 fijngesnipperde grote ui
3 uitgeperste teentjes knoflook
1 blikje tomatenpuree (68 gr)
3 eetlepels citroensap
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel zwarte peper
4 eetlepels lichte sojasaus
2 eetlepels bruine suiker
1 dl kippenbouillon (tablet)
2 eetlepels worcestershiresaus

Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui en knoflook ± 3 minuten. Neem de pan van het vuur en voeg de rest van de ingrediënten toe. Roer goed en schenk het dan over in een grote pan of schaal. Leg de krabbetjes in de marinade en zet ze afgedekt tenminste 3 uur in de koelkast.
Plaats een aluminium lekbakje onder het rooster in de houtskoolas, leg de krabbetjes op het rooster en grill ze 5 minuten aan elke kant. Bestrijk ze met de marinade. Laat ze nog zo'n 50 minuten roosteren, waarbij u ze herhaaldelijk keert en met de marinade bestrijkt.
Laat het gare vlees op een vleesplank uitlekken en snijd het hierna tussen de botten los.
Lekker met een pittige pruimensaus.

Gemarineerde krabbetjes II

1/2 dl zoete sojasaus
1/2 dl witte wijn- of appelazijn
1 eetlepel gembersiroop
1/2 dl cognac
het sap van 1 sinaasappel
2 eetlepels honing

Johan Drenth © 2010

2 geperste tenen knoflook
500 gr varkenskrabbetjes per persoon

Vermeng de sojasaus, de azijn, de gembersiroop, de cognac, het sinaasappelsap, de honing en de knoflook, bestrijk de krabbetjes hiermee en laat ze ± 2 uur marineren. Rooster de krabbetjes ± 30 minuten op de barbecue, op flinke afstand van de kolen (eerst de vleeskant 10 minuten, daarna de botkant).

Chinese krabbetjes met atjar-salade

3/4-1 kg gemarineerde Chinese krabbetjes (toko) of varkensribbetjes
1 grote bak verse atjar tjampoer (toko)
200 gr witte rijst
4 eieren
1 dunne prei
3 eetlepels olie
1 teentje knoflook
1 eetlepel nasi-kruiden
2 eetlepels ketjap
sambal
100 gr gezouten vliespinda's
4 banaanbladeren of dubbele stukken aluminiumfolie
1/2 komkommer
50 gr taugé
pittige kroepoek

N.B.: Krabbetjes worden meestal voorgekookt verkocht, zodat u de bereidingstijd kunt verkorten en de kans op bederf wordt beperkt.
Ontsteek de barbecue 3-4 1/2 uur voor het bereiden, zodat de kolen gloeiendheet kunnen worden.
Kook de rijst in ruim kokend water 8 minuten, giet af en doe de rijst terug in de pan.
Kook de eieren 8 minuten, laat ze schrikken en pel ze.
Snijd de prei in ringen en fruit die in wat olie.
Pers de knoflook erboven uit en roer de kruiden erbij.
Schep de rijst erbij en laat die al omscheppend kort bakken.
Breng op smaak met wat ketjap, voeg eventueel wat sambal toe en schep de pinda's erdoor.
Druk 1/8 deel van de rijst in een kommetje, leg daarop een ei en dek dit met nog 1/8 deel van de rijst af. Druk het geheel aan en stort het op een bananenblad of stuk aluminiumfolie. Vouw de pakketjes dicht en leg ze op het rooster van de barbecue.
Keer de krabbetjes regelmatig, bestrijk ze met de marinade en rooster ze in 15 minuten gaar, niet te dicht bij de kooltjes om verbranden te voorkomen.
Vermeng de verse atjar in een slaschaal met de gesneden komkommer en de taugé.
Serveer met kroepoek.

Geroosterde krabbetjes uit het vuistje

500 gr varkenskrabbetjes
1 1/2 eetlepel honing
1 1/2 eetlepel droge sherry
1 eetlepel ketjap
1 eetlepel donkerbruine basterdsuiker

Johan Drenth © 2010

peper
6 eetlepels maï- of zonnebloemolie

Voor de us:
1 rode peper
4 stukjes verse gemberwortel (2 1/2 cm) of 8 olletjes gember i sirop
1/2 theelepel peper
3 eetlepels suiker
2 eetlepels maïena
3 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels azijn of citroensap
zout
1 spunt suiker
2 theelepels tomatenketchup

Was het vlees en dep het met keukenpapier goed droog.
Leg de krabbetjes zo plat mogelijk op een werkvlak.
Roer de honing, de sherry, de ketjap, de suiker en wat peper met een beetje water tot een dik papje en bBestrijk de bovenzijde van de krabbetjes hiermee.
Leg de krabbetjes met de bestreken kant naar beneden naast elkaar in een schaal en bestrijk ook de bovenkant met het sausje.
Leg een deksel op de schaal en zet deze 2 uur op een koele plaats (niet in de koelkast).
Bereid de barbecue voor of verwarm de grill op de hoogste stand.
Bestrijk de krabbetjes met olie leg ze op de barbecue of zet de schaal onder de grill; keer de krabbetjes zo nu en dan en bestrijk ze nogmaals met olie tot ze mooi bruin van kleur en gaar zijn.
Eet ze warm, gedipt in de gembersaus.
Was voor de saus de rode peper, snijd hem overlangs door en daarna fijn.
Schil de verse gemberwortel dun en snijd hem fijn of snijd de gemberbolletjes in dunne reepjes.
Doe de peper en de gember in een pan.
Laat de kristalsuiker in een vrij diepe pan, onder geregeld schudden, lichtkastanjekleurig worden.
Houd het deksel schuin op de pan en giet er ± 1/4 liter warm water bij (de stoom moet aan de achterkant kunnen ontsnappen).
Voeg de peper en de gember toe, met de ketchup, de ketjap en de azijn of het citroensap en laat het geheel zachtjes koken tot de peper en de gember zacht zijn.
Leng de maïzena aan met wat water en bind het sausje.
Voeg naar smaak peper en zout toe.
Is de saus te scherp, doe er dan nog een beetje suiker bij.

Honinggeroosterde varkensribbetjes

4 eetlepels vloeibare honing
1 eetlepel sherry
3 eetlepels wijnazijn
1 koffielepel paprikapoeder
1 ui
1 teentje knoflook
1 kleine gemberknol
8 varkensribben
peper, zout

Johan Drenth © 2010

De dag vooraf:
Vermeng de honing met de sherry, de wijnazijn, het paprikapoeder, peper en zout.
Pel de ui en het teentje knoflook, snipper ze fijn en voeg de snippers bij de marinade.
Was de gemberknol en rasp hem over de marinade.
Laat de varkensribben minstens 24 uur marineren.

De dag zelf:
Haal de ribbetjes uit de marinade en bak ze op de barbecue gaar.
Draai ze regelmatig om en bestrijk ze nu en dan met wat marinade.
De ribbetjes zijn klaar als de uiteinden van de beentjes ± 2 cm uit het vlees steken.
Serveer de ribbetjes met stokbrood en rauwkost en drink er een landwijn bij.

Gemarineerde varkenskotelet

2 sjalotten
2 dl olie
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels vloeibare honing
10 druppels tabasco
2 teentjes knoflook
4 koteletten
1 verse ananas
zout

De dag vooraf:
Maak de marinade. Pel de sjalotten en snipper ze fijn.
Vermeng de sjalotten met de olie, de sojasaus, de honing, de tabasco en een snuifje zout.
Pers er de teentjes knoflook over en meng alles goed.
Leg de koteletten in een schaal en overgiet ze met de marinade.
Dek de schaal af met aluminiumfolie en laat het vlees minstens 5 uur marineren. Keer het regelmatig om.

De dag zelf:
Snijd de ananas in schijven, schil ze en verwijder de harde kern.
Haal de koteletten uit de marinade, dep ze droog met keukenpapier en rooster ze op de barbecue gaar.
Leg ook de ananasschijven even op de barbecue.
Dit gerecht smaakt het lekkerst met wilde rijst of basmatirijst.

Lekkers van de grill

6 eetlepels bijenhoning
3 dl tomatenketchup
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel kerriepoeder
een paar druppels tabasco
1 theelepel peper
1 theelepel oregano
1 theelepel tijm
1 theelepel rozemarijn
2 eetlepels azijn

Johan Drenth © 2010

het sap van 1 citroen
8 teentjes knoflook
2 theelepels zout
2 glazen witte wijn
2 kg spareribs (krabbetjes)

Vermeng de bijenhoning met de tomatenketchup en roer er aansluitend het paprikapoeder, het kerriepoeder, de tabasco, peper, oregano, tijm, rozemarijn, azijn en het citroensap door.
Plet de tenen knoflook en voeg ze er met het zout aan toe.
Roer tot slot de wijn door de kruidige saus.
Bestrooi de krabbetjes met wat zout en peper en braad ze op het rooster aan.
Blijf ze tijdens het grillen regelmatig met de saus bestrijken, zodat uiteindelijk een mooie korst ontstaat.

Gegrilde varkenstongen

4 varkenstongen

Voor de marinade:
1 grofgesneden ui
1 grofgesneden wortel
2 peterseliestengels
2 kruidnagels
1 takje tijm
1 blaadje laurier
1 eetlepel peperbollen
zout
1/2 dl kruidenazijn
1 dl witte wijn

Voor de afwerking:
4 eetlepels gehakte peterselie
2 gehakte sjalotjes
4 spekbanden van 5 x 30 cm
4 sneden gerookt spek van 1/2 cm dik

Voor het kruidenazijn-sausje:
2 sjalotten
1/2 dl kruidenazijn
2 dl room
100 gr boter
peper, zout

Was de tongen en kook ze in ongeveer 45 min. halfgaar in gezouten water.
Pel ze daarna en laat ze afkoelen.
Maak intussen de marinade: meng alle ingrediënten en giet de marinade over de afgekoelde tongen.
Dep de tongen na 2 uur droog en wentel ze in een mengsel van peterselie en sjalotten.
Wikkel ze in de spekbanden.
Snijd het ontzwoerde gerookte spek in stukken.
Steek de tongen afgewisseld met het gerookte spek op spiesen of op een spit. Bak ze gaar in de grillpan, op de barbecue of aan het spit.
Maak intussen het sausje: hak de sjalotten fijn en smoor ze enkele minuten in een

Johan Drenth © 2010

klontje boter (bij voorkeur in een pan met dikke bodem).
Giet er de azijn over en laat dit zachtjes inkoken.
Voeg, als de azijn bijna volledig is ingekookt, de room toe en laat het weer tot 3/4 inkoken.
Zet de pan op een laag vuurtje en roer er beetje bij beetje de boter door.
Breng op smaak met peper en zout.
Voeg er, als de saus niet zuur genoeg is, een scheutje kruidenazijn aan toe.
Serveer de varkenstongen met de saus en een aardappeltje in de schil.

Tip:
Als de saus schift door de warmte, werkt u ze terug op met wat koud water.

Roergebakken varkensvlees

3 eetlepels ketchup
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels droge sherry
1 eetlepel witte wijnazijn
1 theelepel bruine suiker
1/2 eetlepel vers geraspte gemberwortel (of 1 theelepel gemberpoeder)
2 uitgeperste teentjes knoflook
400 gr in stukjes gesneden mals varkensvlees
2 eetlepels zonnebloemolie
1 fijngesnipperde ui
1 in dunne schijfjes gesneden stengel bleekselderij
1 kleine rode paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd en in kleine blokjes gesneden
4 gewassen en gedroogde grote bladeren ijsbergsla

Maak een marinade van de ketchup, ketjap, sherry, wijnazijn, bruine suiker, gember en knoflook en laat het vlees hierin 1 uur afgedekt in de koelkast staan.
Neem het vlees uit de marinade, maar bewaar deze.
Verhit de olie in een wok of grote braadpan op de hotplate of op het rooster van de barbecue en roerbak het varkensvlees net gaar.
Haal he vlees uit de pan, voeg de ui, bleekselderij en paprika toe en roer alles goed door elkaar tot de ui goudbruin is.
Leg het vlees weer in de pan en schenk er de marinade over.
Blijf goed roeren tot alles flink heet is.
Serveer het vlees in de bladeren ijsbergsla.

Schnitzelspies

4 varkensschnitzels á 100 gr
zout, peper
1/2 theelepel oregano
1/2 theelepel tijm
1/2 theelepel rozemarijn
een paar druppels tabasco
1/2 kopje olijfolie

Sla de schnitzels plat en snijd ze in lange repen van ongeveer 2 cm breed.
Bestrooi ze met zout en peper.
Vermeng de overige kruiden met de olijfolie en wrijf het vlees daarmee in.

Johan Drenth © 2010

Steek de schnitzels als een harmonika op de spiesen en grill ze op het rooster ± 15 minuten. Keer ze regelmatig en bestrijk ze af en toe met olijfolie.

Gegrilde varkenskarbonade met Cranberry Salsa

Voor de salsa:
1 sinaasappel
175 gr Ocean Spray Cranberries
1 fijngehakte rode ui
1 fijngehakte groene peper, zaadjes verwijderd
1 geschilde mango in kleine blokjes
1 eetlepel Sicilia Citroensap
het sap van 1 limoen

en verder:
4 haaskarbonades
1 zakje Conimex Saté Marinade
1 eetlepel olie
zout, peper

Schil de sinaasappel dik. Snijd de vliezen tussen de partjes uit en vang het sap op. Snijd de partjes in stukjes en meng ze met de overige ingrediënten voor de salsa. Zet dit tot gebruik in de koelkast (kan 1 dag van tevoren worden gemaakt).
Verwarm de barbecue of grill voor.
Maak de saté-marinade volgens de gebruiksaanwijzing aan met 2 eetlepels koud water en 1 eetlepel olie.
Wrijf de karbonades met de marinade in en laat de smaken ± 15 minuten intrekken.
Rooster de karbonades ± 15 minuten op de grill of ± 20 minuten op de barbecue.
Geef de salsa er apart bij.

Ocean Spray Cranberries
Verse cranberries zijn alleen in het najaar en de winter te koop. Cranberry compote in een potje kan je gelukkig het hele jaar door gebruiken en is dus
een echte aanwinst voor de voorraadkast vooral in de zomer als onderdeel van salsas. In chutneys voor bij de barbecue en in frisse, zomerse desserts.
Ocean Spray Cranberries is gemaakt van Amerikaanse cranberries (veenbessen) en is fris zoet-zurig van smaak. Na opening is de compote in de koelkast nog 1 maand houdbaar.

Schouderkarbonade van de barbecue

(2 personen)

1 ui
1 eetlepel boter
2 eetlepels tomatenpuree
2 eetlepels mangochutney
2 theelepels worcestershiresaus
1/2 theelepel cayennepeper
2 schouderkarbonades
zout

Johan Drenth © 2010

Pel de ui en snipper hem fijn.
Verhit de boter, bak de ui ± 3 minuten en roer er de tomatenpuree, de mangochutney, de worcestershiresaus en de cayennepeper door.
Bestrooi de karbonades met zout en bestrijk ze aan de bovenkant met de helft van de saus.
Rooster ze op de barbecue of in het midden van de grill in ± 20 minuten gaar.
Keer ze halverwege en bestrijk ze met de rest van de saus.
Lekker met maïs met mosterdboter en geroosterde harde broodjes.

Varkenshaasjes met mosterdolie en ananas

1 verse ananas
1 1/2 eetlepel mosterdpoeder
5 eetlepels olie
2 varkenshaasjes van ± 300 gr
zout, peper

Snijd de ananas in 8 plakken van ± 2 cm, schil ze en snijd de harde kern uit het midden.
Probeer tijdens het schoonmaken van de ananas 1 eetlepel ananassap op te vangen.
Roer in een kommetje het mosterdpoeder met het ananassap tot een glad papje en roer er 4 eetlepels olie door.
Bestrijk de varkenshaasjes met de helft van dit mengsel, leg ze op een bord en zet het bord minstens 1 uur afgedekt in de koelkast.
Bestrijk de varkenshaasjes dan nog eens met het mosterdpapje.
Bestrijk het barbecuerooster met olie, leg de varkenshaasjes erop en rooster ze in ± 15 minuten rondom gaar en bruin.
Bestrijk ze af en toe met het mosterdpapje.
Dep de schijven ananas met keukenpapier goed droog en leg ze naast de varkenshaasjes op het rooster.
Rooster ze in 5-10 minuten goudbruin.
Leg de varkenshaasjes op een plank en bestrooi ze met zout en peper.
Snijd ze schuin in dikke plakken en verdeel het vlees over 4 borden.
Leg de plakken ananas erbij.
Lekker met ijsbergsalade en kerrierijst.

Saté met pittige pindasaus

4 kleine gepelde gamba's
200 gr kipfilet in blokjes
200 gr magere hamlappen in blokjes
1 zakje Conimex Saté Marinade
2 middelgrote uien, waarvan 1 geraspt en 1 fijngehakt
2 geperste teentjes knoflook
het sap van 1 citroen
2 eetlepels olie
1 pak Knorr Sateh Saus
1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel sambal oelek
zout, peper
8 satéstokjes

Johan Drenth © 2010

Rijg aan de satéstokjes om en om een garnaal, een blokjes kip en een blokje hamlap.
Vermeng de satémarinade met de geraspte ui, 1 teentje knoflook, het sap van 1/2 citroen, zout, peper, 2 eetlepels olie en 4 eetlepels koud water. Verdeel de marinade over de satés en laat die 15 minuten intrekken.
Rooster de satés 7-8 minuten aan elke kant op de barbecue of onder de grill.
Meng beide zakjes Sateh Saus met 2 1/2 dl water, de ketjap, sambal, gehakte ui, 1 teentje knoflook en het sap van 1/2 citroen en breng dit aan de kook.
Laat de saus 1 minuten doorkoken en serveer haar bij de saté.
Lekker met nasi koening van witte en wilde rijst (zie recept), kroepoek, seroendeng, atjar en sambal.

Saté van varkenshaas met limoen

het sap van 4 limoenen
de geraspte schil van 2 limoenen
5 eetlepels ketjap manis
2-3 theelepels bruine suiker
1 theelepel gemberpoeder
1 geperst teentje knoflook
3 eetlepels olie
500 gr varkenshaas in kleine blokjes

Voor de pindasaus:
1 fijngesneden ui
2 geperste teentjes knoflook
2 eetlepels olie
2-3 eetlepels ketjap manis
1-2 theelepels sambal oelek
1-2 eetlepels limoensap
150 gr pindakaas
1-2 eetlepels donkerbruine basterdsuiker
± 20 houten satéstokjes

Vermeng voor de marinade het limoensap, de limoenrasp, de ketjap manis, de basterdsuiker, het gemberpoeder, de knoflook en de olie en marineer de blokjes vlees daarin minstens 2 uur.
Zet de stokjes 2 uur van tevoren in koud water, rijg het vlees aan de stokjes en rooster het in 7-10 min bruin en gaar.

Pindasaus:
Bak de ui en de knoflook ± 5 minuten in de olie.
Roer de ketjap, de sambal, het limoensap, de pindakaas en de basterdsuiker erdoor, verdun de saus met water tot de gewenste dikte en laat nog 1-2 minuten doorkoken.

Saté babi

500 gr varkenshaas
2 dl ketjap manis
2 eetlepels ketjap benteng
2 theelepels gemberpoeder
1 1/2 theelepel djinten
4 blaadjes djeroek poeroet

Johan Drenth © 2010

3 tenen knoflook uit de knijper
3 theelepels sambal badjak (desnoods te vervangen door sambal oelek)

Snijd de varkenshaas in niet te kleine dobbelstenen.
Maak een marinade door de ketjap manis, de ketjap benteng, het gemberpoeder, de djinten, de knoflook en de sambal goed door elkaar te mengen en voeg de djeroek poeroetblaadjes toe.
Laat het vlees hierin minstens 2 uur marineren; schep het daarbij van tijd tot tijd om.
Laat het vlees uitlekken, maar vang de marinade op.
Dep het vlees goed droog en rijg het aan satépennen of -stokjes.
Rooster de saté's op de grill of barbecue gaar.
Keer ze regelmatig om en bestrijk ze tijdens het roosteren met de marinade.
Bij deze saté's is een ketjapsaus erg lekker, maar een pindasaus kan ook.

Saté goerie

500 gr varkenshaas
2 tenen knoflook uit de knijper
4 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel Javaanse suiker of 2 eetlepels bruine suiker
2 gepofte kemirienoten
het sap van 1/2 citroen
1/8 blok santen
1 theelepel sambal oelek

Wrijf de knoflook, de kemiries en de sambal tot een brij.
Snijd het vlees in dobbelstenen, smeer de stukken met het kruidenmengsel in en laat het een half uur intrekken.
Maak intussen de marinade.
Meng de ketjap met het citroensap en de suiker en klop goed door, zodat de suiker helemaal in de saus wordt opgenomen.
Los de santen in een kopje heet water op en giet dit mengsel bij de marinade.
Meng alles goed door elkaar en laat het vlees een paar uur in deze saus marineren.
Giet de saus dan af en dep het vlees goed droog.
Rijg het aan pennen of stokjes en rooster de saté's op de barbecue of grill.

Saté manis

(5 personen)

750 gr mager, mals varkens- of rundvlees
1 eetlepel palmsuiker of bruine suiker
1 fijngestampt teentje knoflook
1/2 theelepel zout
2 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel olie
1 theelepel komijnpoeder

Voor de saus:
1/2 kop pindasaus
2 eetlepels tamarindevocht of citroensap

Johan Drenth © 2010

2 theelepels sambal badjak
3-4 eetlepels water

Snijd het vlees in dobbelstenen en steek die met 4-5 tegelijk aan bamboestokjes, die een uurtje in een bak water hebben gelegen.
Meng de suiker, de knoflook, het zout en de sojasaus goed door elkaar en voeg er daarna al roerend de olie en het komijnpoeder bij.
Blijf roeren tot de suiker volledig is opgelost.
Giet de saus in een schaal en leg de saté's in de saus.
Keer ze van tijd tot tijd om.
Reken op een marinadetijd (in de koelkast) van 2 uur of meer.
Rooster de saté's ± 15 minuten onder een hete grill of boven de barbecue.
Keer de saté's tijdens het roosteren voortdurend om en bedruip ze met de achtergebleven marinade.
Geef de saus er apart bij of schenk die vlak voor het serveren over een gedeelte van de saté's.

Saus: vermeng alle ingrediënten met elkaar en verhit het mengsel, onder voortdurend roeren, tot aan het kookpunt.

Ketjap varkenskarbonades

6 schouderkarbonades

Voor de marinade:
6 eetlepels ketjap manis
1-2 uitgeperste teentjes knoflook
1 eetlepel saté-marinade (Conimex)
1 theelepel zonnebloemolie
1 theelepel witte wijnazijn

Meng de ketjap met de knoflook, de saté-marinade, de olie en de wijnazijn en marineer de schouderkarbonades hierin minstens 1 uur, waarbij u ze nu en dan keert. Haal de karbonades uit de marinade (bewaar deze) en leg ze op het rooster van de barbecue.
Rooster het vlees ongeveer 10 minuten aan iedere kant of tot u het gaar genoeg vindt.
Bestrijk het gedurende het roosteren regelmatig met de ketjapmarinade.

Kerrie varkenskarbonades

6 schouderkarbonades

Voor de marinade:
de geraspte schil van 1 sinaasappel
het sap van 1 sinaasappel
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 eetlepel kerriepoeder

Maak de marinade met genoemde ingrediënten en laat de karbonades hierin 1 uur staan. Draai ze gedurende deze tijd een paar maal om. Haal het vlees uit de marinade (bewaar de marinade) en leg het op het rooster van de barbecue.

Johan Drenth © 2010

Rooster de karbonades ongeveer 10 minuten aan iedere kant en bestrijk ze daarbij regelmatig met de marinade.

Gegrilde haaskarbonades

4 haaskarbonades

Voor de marinade:
50 gr suiker
1/8 liter wijnazijn
2 theelepels ketjap
2 theelepels droge sherry
4 theelepels ketchup

Voor de saus:
1 eetlepel olie
1 uitgeperst teentje knoflook
1 zeer fijn gesnipperde ui
1/4 liter kippenbouillon
1 theelepel maïzena
2 stevige appels
8 voorgekookte peentjes

Roer de ingrediënten voor de marinade door elkaar leg de karbonades erin
en laat ze 60 minuten marineren.
Verhit voor de saus de olie in een pannetje en bak hierin de knoflook met de ui glazig.
Roer de maïzena door de kippenbouillon en schenk dit bij het knoflook-uisausje. Laat het doorkoken tot de saus bindt.
Snijd de appels, ongeschild, in schijven.
Haal het vlees uit de marinade, maar bewaar deze en rooster de karbonades 5 minuten per kant op de hotplate of op het rooster van een heet kooltjesvuur.
Rooster de peentjes en de appelschijven 2-3 minuten per kant.
Verwarm de saus in een pannetje en roer hier de overgebleven marinade door.
Serveer de saus lauwwarm.

Saté op de barbecue

Marinade:
6 eetlepels ketjap manis
3 eetlepels olie
1 theelepel geraspte gemberwortel
1 teentje knoflook
wat kerrie en djinten
1 theelepel sambal

Laat het vlees naar keuze ongeveer een half uur marineren, rijg het aan stokjes - met af en toe wat ui - en grill het op de barbecue.
Lekker met ananas en een pittige, maar wat zoete pindasaus en geroosterd Turks brood.

Johan Drenth © 2010

Saté van varkensvlees

500 gr varkenssatévlees

Voor de marinade:
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 zeer fijn gehakt rood pepertje, van zaad ontdaan
1 zeer fijn gesnipperde grote ui
1 theelepel geraspte gember (of 1/2 theelepel gemberpoeder)
1 theelepel koenjitpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel geraspte citroenschil
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels pindakaas
1 eetlepel zonnebloemolie

Meng alle ingrediënten voor de marinade en roer het vlees hierdoor.
Laat het afgedekt een nacht in de koelkast marineren.
Neem het vlees uit de marinade en rijg de stukjes aan de met olie bestreken roosterpennen (ongeveer 6 stukjes per pen).
Leg de pennen op het rooster van de barbecue boven een matig heet houtskoolvuur en rooster ze ongeveer 15 minuten.
De satétjes zijn zo al verrukkelijk, maar u kunt er desgewenst nog een dipsausje bij geven.

Pikante dipsaus:
Vermeng 3 eetlepels kant en klare satésaus of pindakaas met 1 uitgeperst teentje knoflook, 1 eetlepel ketjap, 2 theelepels hete chilisaus, 1/2 eetlepel sesamolie en 1/2 kopje kokosmelk.

---

feest-satétjes

Maak een grote schaal mini-satétjes (aan gewone satéstokjes):
- een stukje gemarineerde kipsaté met een stukje ananas
- een stukje varkenshaassaté met 1/2 klein uitje
- een blokje saté-gemarineerde tahoe met een cashewnoot
- een stukje lamsboutvlees met een teentje knoflook
- een gekookte mossel met een stukje prei

Kwast de satétjes vlak van tevoren met wat olie in en rooster ze boven de hitte van roodgloeiende kooltjes goudbruin.
Extra lekker met een dipsausje en wat kroepoek of andere knabbeltjes.

Ham met cumberlandsauce

4 dikke plakken gekookte achterham
olijfolie

Voor de saus:
3 zeer fijn gehakte sjalotjes
de geraspte schil van 1 citroen

Johan Drenth © 2010

de geraspte schil van 1 sinaasappel
2 eetlepels bessengelei
1 1/2 dl rode port
1 eetlepel wijnazijn
1 theelepel gemberpoeder
1/2 theelepel cayennepeper
het sap van citroen en sinaasappel
zout, peper

Doe alle ingrediënten voor de saus in een pannetje en verwarm het mengsel op een klein vuurtje. Zorg ervoor dat het sausje niet gaat koken.
Bestrijk de plakken ham met wat olijfolie, leg ze boven op het rooster van de barbecue en laat ze van onderen snel bruin roosteren. Keer ze niet.
Serveer de ham met een mandje knapperig brood en geef er de cumberlandsauce apart bij.

Ham-kalfskebab

4 dikke plakken ham
200 gr kalfsvlees
8 sjalotjes
1 groene paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd en in vieren gesneden
1 blikje ananasschijven (227 gr), in stukken gesneden

Voor de marinade:
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel sojasaus
1 dl droge rode wijn
1 theelepel vloeibare honing

Snijd de ham en het kalfsvlees in kebabblokjes.
Meng de ingrediënten voor de marinade en laat het vlees hierin 3 uur marineren.
Neem 4 met olie bestreken roosterpennen en rijg hier de stukken vlees aan, afgewisseld met de sjalotjes, stukken paprika en ananas.
Rooster de kebab 10 minuten, al draaiend boven een matig houtskoolvuur, waarbij u ze steeds met de marinade bestrijkt.

Vleesspiesjes met kruidenolie

Hak in de keukenmachine 2 bosjes koriander, 1 bosje peterselie, 2 tenen knoflook en 1 rode peper (zonder zaadjes) fijn.
Roer 1 1/2 dl olijfolie door het kruidenmengsel en breng op smaak met zout.
Snijd 500 gr varkenshaas in blokken, rijg die aan spiesjes en bestrijk ze met de kruidenolie.
Laat het vlees 30 minuten marineren, bestrijk het in die tijd nogmaals met de olie.
Verwarm de grill (of barbecue) voor op de hoogste stand en rooster de spiesjes in ± 10 minuten rondom gaar.
Geef de rest van de marinade als sausje bij het vlees.
Lekker met pilafrijst en een salade.

Johan Drenth © 2010

Varkensvleesspiesen met citroen en salie

(2 personen)

15 blaadjes verse salie
2 citroenen
2 teentjes knoflook
4 eetlepels olijfolie
1/2 theelepel kaneelpoeder
versgemalen zwarte peper
250 gr hamlappen
zout

Hak 3 blaadjes salie fijn.
Pers 1 citroen uit.
Pers de teentjes knoflook boven het citroensap uit en klop er 3 eetlepels olie, de kaneel, de fijngehakte salie en wat peper door.
Snijd het vlees in blokjes en schep die door de marinade.
Marineer het vlees 3-4 uur afgedekt in de koelkast.
Was de andere citroen, snijd hem in plakjes en snijd de plakjes in vieren.
Haal het vlees uit de marinade en dep het met keukenpapier droog.
Steek de blokjes vlees, afgewisseld met de plakjes citroen en de blaadjes salie, aan 4 metalen spiesen en bestrijk ze rondom met de rest van de olie.
Rooster de spiesen onder een hete grill of op de barbecue in ± 10 minuten gaar en bruin.

Satépennen met tuttifrutti

satéstokjes of spiesen
200 gr vlees in blokjes
200 gr gewelde gekookte tuttifrutti
2 eetlepels olijfolie
barbecuekruiden

Rijg afwisselend vlees en tuttifrutti aan de stokjes.
Zorg, dat de gekookte en ontpitte zuidvruchten niet te nat zijn, omdat ze anders op het hete rooster kunnen gaan spatten.
Bestrijk het vlees voor het roosteren met een mengsel van de olie met de kruiden.
Keer de stokjes regelmatig en zorg dat het vlees goudbruin en gaar is geroosterd.
Lekker met een uitgebreid saladebuffet, versgebakken stokbrood, kruidenboters en barbecuesausjes.

Grillsteaks

4 biefstukken

Voor de marinade:
4 eetlepels olie
1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
1/2 theelepel tijm
1/2 theelepel rozemarijn

Johan Drenth © 2010

1/2 theelepel zout
1 theelepel scherpe mosterd
1 fijngehakt teentje knoflook

Dep de biefstukken met keukenpapier droog.
Vermeng de olie goed met de overige ingrediënten en laat het vlees hierin ± 2 uur marineren. Keer de biefstukken af en toe.
Haal het vlees uit de marinade en dep het lichtjes droog met keukenpapier.
Leg de biefstukken op de hotplate (of op het rooster van een zeer heet kooltjesvuur) en bak ze aan iedere kant 5-8 minuten.
Voeg tot slot zout en peper naar smaak toe en dien ze dan op met naar keuze een gemengde salade, kruidenboter en gegrilde tomaten.

Biersteaks

2 theelepels sojasaus
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel witte wijnazijn
2 eetlepels grove mosterd
1 dl bier
6 haasbiefstukken (± 150 gr per biefstuk)

Maak een marinade van de sojasaus, de bruine suiker, azijn, mosterd en het bier en marineer hierin de biefstukken minimaal 2 uur. Keer het vlees zo nu en dan om.
Bestrijk het rooster van de barbecue met wat olie en rooster de biersteaks boven gloeiende kool 3-5 minuten aan elke kant of verhit een beetje olie op de hotplate en bak ze, naar persoonlijke smaak, korter of langer.
Serveer ze meteen.

Aanbevolen bijgerecht: op de barbecue geroosterde dunne ringen ui en tomaathelften, gegarneerd met fijngesnipperde peterselie.

T-bone steak

6 eetlepels maïskiemolie
het sap van 1 limoen
2 geperste teentjes knoflook
1 fijngesneden jalapeño peper (potje), zaadjes verwijderd
2 theelepels taco-seasoningkruiden (El Rio)
2 T-bone steaks

Vermeng de olie, het limoensap, de knoflook, de peper en de tacokruiden. Bestrijk de T-bone steaks hiermee en laat ze in koelkast ± 2 uur marineren.
Rooster het vlees 5-10 minuten op de barbecue, keer het halverwege.

Mexicaanse steak

Gemarineerde steaks van de Keurslager zijn de basis voor een maaltijd die bijna helemaal van de barbecue komt!

Johan Drenth © 2010

4 verse (of diepvries) maïskolven
8 grote, kruimige nieuwe aardappelen
laurierblaadjes
4 Mexicaans gekruide steaks (entrecôtes)
1 dl volle rode wijn
1 zakje mix voor Guacamole (Casa Fiesta)
1 rijpe avocado
2 uien
4 teentjes knoflook
2 eetlepels olijfolie
1 groene Jalapeñopeper (ingelegde peper)
500 gr rijpe tomaten
suiker
1 zak nacho cheese tacochips
roomboter

Haal de maïskolven voor de helft uit het blad en verwijder het 'hooi'. (laat diepvrieskolven ontdooien). Kook de kolven 10 minuten in water met zout.
Boen de aardappelen schoon, prik ze rondom in, bedek elke aardappel met 4 laurierblaadjes en verpak ze in aluminiumfolie (glimmende kant binnen).
Overgiet de steaks in een diep bord met de wijn en marineer ze 1 uur; keer ze af en toe om.
Steek de barbecuekooltjes aan en leg de aardappelen langs de rand. Leg de aardappelen, zodra de as wit is, tussen de kooltjes.
Begin na 30 minuten met roosteren.
Bereid intussen de guacamole volgens de aanwijzingen op het zakje mix, schil de rijpe avocado, neem hem van de pit en pureer het vruchtvlees.
Hak voor de tomatensaus de uien fijn, pureer de knoflook en fruit ze zachtjes in wat olijfolie.
Hak de peper fijn, snijd de tomaten in blokjes en voeg ze toe.
Kook de saus op en neem de pan van het vuur.
Breng op smaak met zout, suiker en peper en laat de saus onder roeren afkoelen.
Dep de steaks droog en rooster ze 5 minuten aan beide kanten.
Rooster de maïskolven onder keren 10 minuten.
De aardappelen zijn klaar, als u ze in het folie hoort poffen.
Steek de maïskolven aan prikkers, bestrijk ze met boter en bestrooi ze met zout en hap ze af.
Serveer de tomatensaus bij de steaks.
Maak de aardappelpakketjes open, steek de schil open en eet het kruim er, met boter, uit.

Costolette farcite

(Kalfskoteletten met kaasvulling)

4 dikke kalfskoteletten zonder vetrand
100 gr Fontina of Bel Paese kaas, in 4 plakken
2 eetlepels gescheurde basilicum
1 grote teen knoflook uit de knijper
zout, zwarte peper
2-4 eetlepels olijfolie

Steek een scherp puntig mes horizontaal in de vleeskant van elke kotelet, snijd een deel van deze open en maak er een diepe holte in.

Johan Drenth © 2010

Duw in elke holte een plak kaas.
Vermeng de basilicum, met de knoflookpuree en een beetje zout en peper naar smaak en verdeel dit mengsel over de kaas.
Bestrijk de koteletten aan weerskanten met olijfolie.
Rooster ze 5 minuten per kant op de ingevette spijlen van een voorverwarmde barbecue.

Gemarineerde biefstuk

4 biefstukjes van de haas á 100 gr
1 kleine ui
2 eetlepels olie
2 eetlepels tomatenpuree
2 eetlepels wijnazijn
1 eetlepel mosterd
1 theelepel rozemarijn
1 teentje knoflook
zout, versgemalen zwarte peper
± 1/6 fles rode wijn

Pel de ui en de knoflook en snipper ze fijn.
Vermeng de tomatenpuree, rozemarijn, mosterd, olie, azijn, gemalen peper, zout en wijn goed en laat de biefstukjes een dag afgedekt in de koelkast in deze marinade staan. Keer het vlees af en toe.
Laat het vlees op de barbecue dichtschroeien en bestrijk het tussendoor met een in de marinade gedoopt borsteltje.
Bak de biefstukjes niet langer dan 5 minuten.

Gemarineerde biefstukjes in port

2 eetlepels port
2 eetlepels Teriyakimarinade of sojasaus
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 eetlepel olie
4 haasbiefstukjes (± 150 gr per biefstuk)
1 eetlepel fijngesnipperde bieslook

Maak een dag tevoren een marinade van de port, de Teriyakimarinade of de sojasaus, de knoflook en de olie.
Voeg het vlees toe en laat het afgedekt een nacht in de koelkast intrekken.
Neem de biefstukken uit de marinade en bak ze snel bruin op de hotplate van de barbecue.
Bestrooi ze met de bieslook en serveer ze meteen.

Verse kruidenbiefstuk

1 uitgeperst teentje knoflook
2 eetlepels fijngesnipperde bieslook
2 eetlepels fijngesnipperde peterselie
2 eetlepels fijngesnipperde basilicum

Johan Drenth © 2010

versgemalen zwarte peper
2 eetlepels olie
4 haasbiefstukken (± 150 gr per biefstuk)

Vermeng de knoflook met de bieslook, peterselie, basilicum en wat versgemalen zwarte peper, smeer dit mengsel over de biefstukken en laat dit ongeveer 1 uur intrekken. Verhit de olie direct op de hotplate en bak de biefstukken naar persoonlijke wens.

Entrecôte met kruidenolie en rettichsalade

1 rode paprika
2 teentjes knoflook
3 takjes tijm
4 geplette zwarte peperkorrels
1 dl olie
1/2 rettich
4 eetlepels mayonaise
1/2 bekertje crème fraîche
zout, peper
2 entrecôtes van ± 250 gr

Snijd 1/4 rode paprika in dunne reepies.
Pel de teentjes knoflook en plet ze met een mes.
Doe de paprikareepjes met het geplette teentje knoflook, de takjes tijm en de peperkorrels in een kommetje, schenk er de olie bij en laat dit 1-2 dagen zo staan.
Maak op de dag zelf de rettich schoon en rasp hem boven een kom.
Snipper de rest van de paprika en schep de stukjes door de rettich.
Roer de mayonaise en de crème fraîche erdoor en breng de saus op smaak met zout en peper.
Bestrijk de entrecôtes met de kruidenolie.
Bestrijk het barbecuerooster met gewone olie, leg de entrecôtes erop en rooster ze in ± 10 minuten bruin en rosé.
Keer ze regelmatig en bestrijk ze dan met de kruidenolie.
Leg de entrecôtes op een plank en bestrooi ze met zout.
Snijd ze in plakjes en verdeel die over 4 borden.
Geef de rettichsaus er apart bij.
Lekker met een gepofte aardappel en een gemengde salade.

Entrecôte met pittige avocadosaus

(2 personen)

1 Spaanse peper
1 bosuitje
1 rijpe avocado
1 eetlepel citroensap
10 gr verse koriander
2 eetlepels Yogonaise
zout, peper
2 eetlepels olie
1 teentje knoflook

Johan Drenth © 2010

2 eetlepels barbecuesaus
1 entrecôte van ± 3 cm dik (± 300 gr)

Verwijder de zaadjes uit de peper.
Snijd de peper en het bosuitje klein.
Schil de avocado en pureer het vruchtvlees samen met de gesnipperde ui, de peper, het citroensap, de koriander en de Yogonaise in een keukenmachine tot een gladde saus.
Breng op smaak met zout en peper.
Pers de knoflook boven de olie uit en roer de barbecuesaus erdoor.
Bestrijk de entrecôte met het oliemengsel en rooster hem onder de hete grill of op de barbecue in 6-8 minuten bruin en van binnen rosé.
Bestrijk de entrecôte regelmatig met het oliemengsel.
Geef de avocadosaus er apart bij.

Entrecôte met kaassaus

3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels limoensap
1 eetlepel worcestershiresaus
1 eetlepel Japanse sojasaus
2 theelepels donkerbruine basterdsuiker
3 geperste teentjes knoflook
2 dikke entrecôtes á ± 300 gr

Voor de saus:
150 gr verkruimelde zachte geitenkaas
150 gr verkruimelde blauwschimmelkaas
1 1/2-2 dl slagroom
zout, peper

Vermeng voor de marinade de olie, het limoensap, de worcestershiresaus, de sojasaus, de suiker en de knoflook.
Schenk de marinade over het vlees en laat het op kamertemperatuur ± 1 uur marineren.
Keer het vlees halverwege de marineertijd.
Rooster het vlees op het rooster boven heet vuur aan beide kanten 4-5 minuten.
Laat het verpakt in aluminiumfolie ± 10 minuten rusten en snijd het daarna in plakken.
Meng alle ingrediënten voor de saus en verwarm het geheel zachtjes tot de kaas is gesmolten.
Bestrooi het vlees met zout en peper en serveer het met de kaassaus.

Barbecued rundersatés

800 gr rundvlees

Voor de marinade:
2 eetlepels ketjap
1 eetlepel honing
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 eetlepel koriander
1/2 eetlepel chilipoeder
2 eetlepels zonnebloemolie

Johan Drenth © 2010

Voor de saus:
3 eetlepels zeer fijn gesnipperde ui
1 eetlepel ketjap
2 eetlepels limoensap (of 1 eetlepel citroensap)
1 dl ketchup
1 dl water
1 theelepel bruine suiker
versgemalen zwarte peper

Snijd het vlees in kleine blokjes.
Meng de ingrediënten voor de marinade door elkaar, doe het vlees erbij, roer alles goed door elkaar en laat het minstens 1 uur intrekken.
Maak intussen de saus.
Warm in een steelpannetje de ui, de ketjap, het limoensap, de ketchup, het water en de bruine suiker al roerend op tot de suiker geheel is gesmolten.
Breng op smaak met wat versgemalen zwarte peper.
Rijg het vlees aan 6 pennen en rooster de satés in 15 minuten boven een matig houtskoolvuur gaar. Keer regelmatig en bestrijk met de marinade.
Serveer de satés met de opgewarmde barbecuesaus er apart bij.

Saté manis uit Java

500 gr runderlende
4 eetlepels Javaanse suiker of 8 eetlepels bruine suiker
8 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels geraspte kokos
1 theelepel sambal manis

Voor de saus:
8 eetlepels ketjap manis
het sap van 1/2 citroen
3 sjalotjes

Snijd het vlees in niet te kleine dobbelstenen.
Maak een marinade van de ketjap, de kokos, de suiker en de sambal en roer alles goed door elkaar, zodat de suiker goed opgelost raakt.
Marineer het vlees hierin enige uren.
Laat het vlees uitlekken en bewaar de marinade.
Rijg het vlees aan satépennen of -stokjes en rooster ze op de grill of barbecue bruin en gaar.
Bestrijk ze daarbij regelmatig met de marinade.
Maak de saus door de ketjap en het citroensap door elkaar te roeren.
Maak de sjalotjes schoon en snipper ze ragfijn.
Roer ze door de saus en giet de saus over de saté's.

In knoflook gemarineerde rundvleesblokjes met champignons

750 gr mals rundvlees (bijv. filet)
2 uien
3 teentjes knoflook
1 dl soja-olie
peper, zout

Johan Drenth © 2010

Voor de Creoolse rijst:
1/4 ui
boter
250 gr rijst
1 kruidentuiltje (peterselie, tijm en laurier)

Voor het garnituur:
2 tomaten
1/4 ui
2 bakjes Parijse champignons
boter
verse bieslook

Snijd het vlees in kleine dobbelsteentjes van ongeveer 3 cm.
Pel de uien en snijd ze eveneens in stukjes.
Steek afwisselend een stukje vlees en een stukje ui op een spies.
Versnipper de 3 knoflookteentjes en meng ze met de soja-olie en wat peper en zout.
Marineer de spiesjes 30 minuten in deze knoflookmarinade.
Bereid intussen de Creoolse rijst. Snipper een 1/4 ui en stoof hem in een nootje boter.
Voeg er de rijst aan toe en bevochtig met 7 dl water. Laat de rijst in 15-20 minuten gaar sudderen met een kruidentuiltje en houd hem daarna warm.
Maak het garnituur. Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in reepjes.
Neem 1/4 ui en snipper hem fijn.
Was de champignons, snijd ze in schijfjes en stoof ze licht met de fijn versnipperde ui in een klontje boter.
Voeg er de tomaten aan toe en houd het garnituur op de barbecue warm.
Grilleer het vlees langs beide kanten.
Leg op het bord een hoopje rijst en wat champignonschijfjes. Leg de gegrilde rundvleesspies erop en bestrooi goed met gesnipperde bieslook.

Runderribstuk met verse kruiden-boter

2 1/2 dl droge witte wijn
1 eetlepel gehakte sjalotten
125 gr boter
het sap van 1/2 citroen
1 eetlepel gehakte kervel
1 eetlepel gehakte bieslook
1 eetlepel gehakte dragon
1 teentje knoflook
1 dl olie
2 runderribstukken van ± 500 gr elk (côte á l'os)
peper, zout

De dag vooraf:
Breng de witte wijn met de sjalot aan de kook en laat inkoken tot er nog 1 eetlepel vocht overblijft.
Snijd de boter in kleine stukjes en voeg deze met het citroensap bij de ingekookte wijn.
Mix dit tot een glad mengsel en voeg er dan de gehakte kruiden bij.
Breng verder op smaak met peper en zout en laat het wat afkoelen.
Leg de kruidenboter op een velletje vetvrij papier of aluminiumfolie en maak er een rolletje van dat u minstens 6 uur in de koelkast laat opstijven.

Johan Drenth © 2010

De dag zelf:
Meng het geperste knoflookteentje door de olie en kruid met peper en zout.
Bestrijk de runderribstukken met dit mengsel en bak ze op de barbecue.
Snijd het been van het vlees, verwijder de vetrand en snijd elk stuk vlees in een 6-tal schuine plakjes.
Verdeel het vlees over 4 borden en leg op elk plakje een stukje gekruide boter.
Serveer dit gerecht met een komkommerslaatje en aardappelen in de schil.

Kokos-gehaktballetjes

1 ui
500 gr mager rundergehakt
1 teentje knoflook
1 ei
2 eetlepels pindakaas
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels sambal oelek
5 eetlepels klapper
olie

Pel en snipper de ui.
Doe het gehakt in een kom en pers het teentje knoflook erboven uit.
Voeg het ei, de ui, pindakaas, ketjap, sambal en klapper toe en meng alles goed door elkaar en vorm dit mengsel tot 16 kleine balletjes.
Breng ze in een pan water aan de kook en kook de gehaktballen in ± 5 minuten zachtjes gaar.
Laat de gehaktballen in een vergiet uitlekken en afkoelen.
Bewaar ze tot gebruik afgedekt in de koelkast.
Bestrijk de gehaktballen dun met olie, leg ze op het barbecuerooster en rooster ze in ± 10 minuten rondom bruin.

Hamburgers met rozemarijnmayonaise

250 gr mager varkensgehakt
250 gr mager rundergehakt
50 gr zeer fijngehakt ontbijtspek
zout,peper
1 theelepel fijngesneden rozemarijn

Voor de rozemarijnmayonaise:
150 gr mayonaise
1/2-1 eetlepel rozemarijn
1 eetlepel mosterd
1/2-1 eetlepel citroensap
zout, peper

Vermeng alle ingrediënten voor de rozemarijnmayonaise.
Vermeng beide gehaktsoorten, het spek, zout, peper en de rozemarijn en vorm van het gehaktmengsel 4 platte burgers.
Klem de hamburgers in een klemrooster en rooster ze boven heet vuur aan beide kanten

Johan Drenth © 2010

5-8 minuten.
Serveer de hamburgers met de rozemarijnmayonaise.

Aussie hamburgers

500 gr gehakte biefstuk
1 zeer fijn gehakte ui
2 eierdooiers
zout, peper
1/2 theelepel worcestershiresauce
2 eetlepels ketchup
1 theelepel mosterdpoeder
1 eetlepel citroensap
olijfolie
2 in ringen gesneden uien
2 in schijfjes gesneden tomaten
4 zachte ronde broodjes

Meng het vlees met de fijngehakte ui, de eierdooiers, zout en peper, de worcestershiresauce, ketchup, mosterdpoeder en het citroensap. Verdeel het in 4 enigszins platte ballen en bestrijk ze met wat olijfolie.
Doe wat olie op de hotplate van de barbecue en bak de hamburgers samen met de uiringen 10 minuten, waarbij u de hamburgers 1 maal keert en de uiringen voortdurend roert. Voeg de schijfjes tomaat, ongeveer 3 minuten voordat de hamburgers gaar zijn, toe.
Snijd de broodjes doormidden en leg ze met de opengesneden kant op de hotplate om ze enigszins te roosteren. Smeer boter op de broodjes en leg de hamburgers, de uiringen en de schijfjes tomaat tussen de helften.

Italiaanse hamburgers

1 aubergine
zout, versgemalen peper
1 grote rode paprika
2 eetlepels olijfolie
500 gr gehakte biefstuk
1 snee bruin brood, fijngemaakt (of 2 beschuiten)
4 uitgeperste teentjes knoflook
1 zeer fijngehakte rode ui
1 losgeklopt ei
2 in ringen gesneden uien
4 zachte ronde broodjes
Parmezaanse kaas

De kruiden:
1/2 eetlepel oregano
1/2 eetlepel rozemarijn
1/2 eetlepel tijm
1/2 eetlepel peterselie

Was de aubergine, droog hem af en haal het steeltje eraf.
Snijd de aubergine in de lengte doormidden, bestrooi de helften met zout en peper, laat

Johan Drenth © 2010

dit een half uurtje intrekken en snijd ze in kleine stukjes.
Was de paprika, verwijder het zaad en de zaadlijsten en snijd hem in smalle reepjes.
Verhit de olijfolie in een koekepan en fruit hierin de paprika en aubergine.
Meng het vlees goed met het brood, de knoflook, de verse kruiden en de fijngehakte ui en voeg het ei toe met wat zout en versgemalen peper.
Verdeel het vlees in 4 ballen en druk die een beetje plat.
Schenk wat olie op de hotplate van de barbecue en bak de hamburgers samen met de uiringen 10 minuten, waarbij u de hamburgers 1 maal keert en de uiringen voortdurend roert.
Zet de koekepan met het paprika-auberginemengsel langs de kant van de hotplate om opnieuw op te warmen.
Snijd de broodjes doormidden en leg ze met de opengesneden kant op de hotplate.
Rooster ze eventjes en besmeer ze daarna met boter.
Leg de hamburgers tussen de helften, bedek het vlees met de ringen ui, de stukjes paprika en de reepjes aubergine en bestrooi ze met de Parmezaanse kaas.

Hamburgers met knoflook, paprika en bacon

(2 personen)

2 teentjes knoflook
2 eetlepels olie
250 gr rundergehakt
zout, peper
1/2 eetlepel worcestershiresaus
1/2 rode en 1/2 groene paprika
4 voorgebakken hamburgerbroodjes
4 plakjes bacon

Pel de knoflook en snijd de teentjes in dunne plakjes.
verhit 1 eetlepel olie en bak de plakjes knoflook hierin goudbruin.
Vermeng het gehakt met wat zout en peper, de worcestershiresaus en de gebakken knoflook, verdeel het in 4 porties en vorm er 4 hamburgers van.
Snijd de rode en de groene paprika elk in 4 dunne ringen.
Snijd de broodjes open.
Verwarm de grill of de barbecue voor.
Bestrijk de hamburgers en de paprikaringen met de rest van de olie.
Rooster de hamburgers onder de grill in ± 5 minuten of op de barbecue in ± 10 minuten gaar.
Leg ook de broodjes, de paprikaringen en de plakjes bacon onder de grill of op de barbecue, zodat ze lichtbruin kleuren.
Beleg de broodjes met de hamburgers, de paprikaringen en de bacon.
Lekker met chilisaus.

Courgette-gehaktspiesen

2 courgettes
200 gr champignons
2 eetlepels citroensap
2 rode paprika's
300 gr rundergehakt
zout, peper

Johan Drenth © 2010

cayennepeper
2 theelepels kerriepoeder
1 theelepel gedroogde oregano
± 3 eetlepels olie
metalen of houten spiesen, barbecue of grill

Snijd de courgettes in plakjes van 1 1/2 cm.
Besprenkel de champignons en courgetteplakjes met citroensap.
Snijd de paprika in stukjes van 3 x 3 cm.
Vermeng het gehakt met zout, cayennepeper, kerriepoeder en oregano en draai van het gehaktmengsel balletjes van 3 cm doorsnede.
Rijg de courgettes, champignons, paprikastukjes en gehaktballetjes om en om aan spiesen, bestrijk de spiesen met olie en rooster ze op de barbecue of onder de hete grill onder regelmatig draaien ± 10 minuten.
Serveer de spiesen met gepofte aardappel en crème fraîche.

Lever-appelspiesjes

Steek aan spiesen elk om en om 3 kippenlevertjes, 3 stukjes met citroensap besprenkelde stukjes appel en 3 stukjes ui. Bestrooi met zout en peper.

Varkenshaasspiesjes

Steek aan spiesen elk om en om 3 stukjes varkenshaas, 3 stukjes ui, 3 stukjes paprika en 3 stukjes verse ananas.

Spiesjes met pruimen en bacon

12 gedroogde pruimen zonder pit
24 smalle plakjes bacon
24 gekookte mosselen
worcestershiresauce
tabasco

Wikkel een plakje bacon rond elke pruim en steek het met een cocktailprikker vast.
Besprenkel de mosselen lichtjes met wat worcestershiresauce.
Wikkel elke mossel in een plakje bacon en steek ook deze met cocktailprikkers vast.
Steek de mosselen en de pruimen afwisselend aan 4 roosterpennen.
Vet de hotplate in met wat olie, leg de spiesjes langs de rand en rooster ze ongeveer 5 minuten of tot de bacon knapperig is. Keer ze af en toe om. Besprenkel ze met een paar druppeltjes tabasco en serveer ze meteen.

Gekruide saucijzen op z'n Frans

Deze dunne worstjes vindt u bij de Keurslager. Het zijn ideale worstjes om te roosteren en ze zijn verrassend lekker gekruid: pittig Spaans gekruide Merguez-saucijzen,

Johan Drenth © 2010

Provençaals gekruide rundersaucijzen en met knoflook en majoraan gekruide saucijzen van lamsvlees.

4 gekruide rundersaucijzen
4 gekruide merguez-saucijzen
4 gekruide lamssaucijzen
olijfolie
2 prebake baguettes
1 pakket voor ratatouille (courgette, tomaat, aubergine, paprika, knoflook en tijm)
8 sjalotjes
1 zakje gemengde sla
1/2 zakje waterkers
1 sjalotje
mosterdvinaigrette (kant-en-klaar)

Ontsteek de barbecue en laat de kooltjes witheet worden.
Snijd de groenten in dikke plakjes en snijd deze in vieren. Pel de sjalotjes snijd ook die in vieren.
Vermeng de tijmblaadjes en de teen knoflook uit de pers met 1/2 dl olijfolie.
Steek de groentestukken en de sjalotkwarten om en om aan (dikke) barbecuestokjes.
Leg de worstjes 1 minuut in nèt kokend water (van het vuur af), neem ze eruit en dep ze droog.
Kwast de worstjes met olijfolie in (gebruik eventueel een speciale worst-klem) en rooster ze onder keren (niet te dicht op de kooltjes) 10 minuten.
Leg de baguettes, in aluminiumfolie verpakt, gelijk met de worstjes op de kooltjes en bak ze 10 minuten, onder 1 maal keren.
Kwast de groentestokjes met de gekruide olie in en rooster ze rondom licht.
Vermeng voor de salade de sla in een mengkom met de blaadjes van de waterkers (afplukken).
Hak het sjalotje heel fijn en voeg het toe.
Meng er vlak voor het serveren 5 eetlepels mosterdvinaigrette door.
Snijd het stokbrood in dikke 'sneetjes'.
Vermeng voor de mosterdvinaigrette 1 eetlepel witte wijnazijn, 3 eetlepels olijfolie, 1 deel dijonmosterd, 1/2 teentje knoflook uit de pers, zout en peper.

Speciale barbecueworstjes

Kant-en-klare worstjes, die buiten de koelkast houdbaar zijn, zijn handig om in huis te hebben voor een onverwachte barbecue. De worstjes zijn lekker gekruid.
Pocheer voor gekruide wijnworstjes de worstjes in 3 dl rode wijn met 1 takje rozemarijn, 1 takje tijm en 1 takje majoraan 1/2 uur en laat ze in het vocht afkoelen. Omwikkel ze dan met 1 takje kruid (tijm, rozemarijn of majoraan) en rooster ze rondom 5 minuten.
Pocheer voor lekkere bierworstjes de worstjes als boven in 3 dl kriekebier met 1 blaadje laurier en laat ze hierin afkoelen. Verpak elk worstje met 1 blaadje laurier in een stukje aluminiumfolie en leg ze 10 minuten op het rooster.

Tropicalspies met kerriesaus

2 bananen
3 braadworsten (totaal ± 200 gr)
200 gr chipolataworst
2 schijven ananas

Johan Drenth © 2010

2 sinaasappelen
2 eetlepels olie
5 eetlepels mayonaise
5 eetlepels yoghurt
2 koffielepels kerriepoeder
1 koffielepel griessuiker

Pel de bananen en snijd ze elk in vieren.
Verdeel beide braadworsten in 4 gelijke stukken en de chipolataworsten in 16 stukjes.
Snijd de ananas in 8 driehoekjes en de sinaasappelen in kwartjes.
Maak 2 spiesen per persoon: begin met een stukje chipolataworst, daarna banaan, braadworst, ananas, chipolatworst en sluit af met een sinaasappelkwartje.
Bestrijk de spiesen met olie en rooster ze op de barbecue gaar.
Vermeng de mayonaise met de yoghurt, het kerriepoeder en de suiker.
Serveer met warm stokbrood.

Souvlakia I

600 gr varkensfilet of fricandeau
3 eetlepels olie
1 eetlepel citroensap
1 teentje knoflook
2 eetlepels oregano
2 eetlepels tijmblaadjes
peper, zout
5 laurierblaadjes

Snijd het vlees in stukjes van ongeveer 4 cm.
Klop voor de marinade de olie, het citroensap, het uitgeperste teentje knoflook, de oregano en de tijmblaadjes door elkaar.
Breng op smaak met peper en zout.
Marineer het vlees ± 2 uur in de marinade.
Breek de laurierblaadjes door de helft.
Rijg de stukjes vlees aan satéstokjes met een laurierblad ertussen.
Grilleer de souvlaki onder een voorverwarmde grill in ± 5 minuten gaar.
Bedruip het vlees tijdens het grilleren met de marinade.

---

souvlakia II

800 gr lamsbout
8 grote champignons
2 eetlepels witte wijn
1 eetlepel rode wijn
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
2 teentjes knoflook uit de knijper
2 laurierbladen
1/2 theelepel gemalen zwarte peper
1 eetlepel oregano
3 grote vleestomaten
2 groene paprika's
2 uien

Johan Drenth © 2010

De voorbereidende handelingen moet u minstens 12 uur van tevoren verrichten.
Was de champignons en besprenkel ze met de witte wijn.
Bewaar ze in de koelkast.
Snijd de tomaten in vieren.
Meng in een grote kom de olijfolie, het citroensap, de rode wijn, knoflook, tomaten en laurierbladen.
Snijd het lamsvlees in stukjes van ± 2,5 x 2,5 cm en bestrooi ze met zout, peper en oregano.
Schep ze vervolgens door de marinade.
Was de paprika's, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd ze in stukjes van ± 2,5 cm in het vierkant.
Breng water met wat zout aan de kook en kook hierin de stukjes paprika ongeveer 4 minuten.
Breng de stukjes paprika over in een vergiet en spoel ze af met koud water.
Bewaar het kookwater.
Voeg de paprika aan de marinade toe.
Pel de uien en snijd ze in vieren.
Voeg de stukjes ui aan het kookwater van de paprika's toe en houd ze ongeveer 5 minuten tegen de kook aan.
Was de stukjes ui in een vergiet met koud water en voeg ze aan de marinade toe.
Schep alles nog een keer voorzichtig in de marinade om en leg er een bordje bovenop, zodat alle ingrediënten naar beneden worden gedrukt.
Dek de kom af met plastic en zet hem 12-24 uur in de koelkast.
Voeg de champignons met de wijn aan de marinade toe en maak de barbecue in orde.
Schuif alle ingrediënten uit de marinade op grote barbecuepennen, één pen per persoon.
Leg de pennen op de barbecue (ongeveer 5 cm boven de gloeiende houtskool) en draai ze na ± 15 minuten om.
Rooster dan nog 10-15 minuten.
Bestrijk de pennen af en toe met de marinade.

Souvlaki met pitabrood

300 gr mager varkensvlees
8 pitabroodjes
8 pennen
2 uien
2 stevige tomaten
naar smaak rode pepertjes
peterselie
oregano
zout, versgemalen zwarte peper
60 gr boter

Snijd het vlees in kleine blokjes en bestrooi die met zout, peper en oregano.
Rijg het vlees aan de pennen en rooster het onder de grill of op de barbecue.
Snijd de uien in plakjes en hak de peterselie fijn.
Snijd de tomaten en de pepertjes in stukjes.
Verwarm de pitabroodjes even voor.
Smeer ze licht in met boter en leg ze op de barbecue.
Haal het vlees, als gaar is, van de pennen en leg het op de broodjes.
Leg er de ui, peterselie, tomaat en rode peper omheen.
Desgewenst kunt u er mosterd en/of ketchup bij geven.
Lekker met tzatziki.

Johan Drenth © 2010

Vis

Gemengde gegrilde visschotel

8 dunne kabeljauwmoten (van het staartstuk)
2 gehalveerde moten zwaardvis*1, vel en graat verwijderd
4 zeewolffilets
zout, peper
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels sherry-azijn
4 eetlepels visbouillon (tablet)
schijfjes citroen
4 grote gekookte garnalen, staart gepeld
barbecue of grillplaat

Wrijf de vis in met zout en peper en rooster ze op de barbecue of grillplaat in 6-10 minuten (afhankelijk van de dikte) bruin en gaar.
Roer een dressing van de olie, azijn, zout, peper en bouillon en verwarm die licht.
Serveer de vis met de dressing, een salade, gepofte aardappelen, schijfjes citroen en de garnalen.

*1 Zwaardvis is een zeer grote vis (van 2 tot 4,5 m lang) en heeft heel smakelijk, stevig wit vlees. De vis wordt gebakken, gegrild en ook wel gerookt gegeten. In Zuid-Europa wordt zwaardvis regelmatig vers aangevoerd. In Nederland en België is deze vis soms vers te koop; vervang de vis anders door extra kabeljauw.

Gegrilde sardines

12 verse sardientjes
1 kg grof zeezout
12 grote druivenbladeren
schijfjes citroen
barbecue

Maak de sardientjes schoon (of laat dit door de vishandelaar doen).
Bestrooi een schaal met een laag zeezout, leg de sardientjes erop en bedek ze met de rest van het zout.
Laat de vis 2 uur in de koelkast staan. Spoel ze dan af en dep ze droog.
Rol elk sardientje in een druivenblad en grilleer de vis op de barbecue ± 10 minuten; keer ze halverwege.
Verwijder het druivenblad en serveer de vis met schijfjes citroen.

U kunt dit gerecht ook met bijv. kleine mul maken. De mul hoeft dan niet in zeezout te marineren, maar kan direkt in druivenbladeren worden gerold.

Geroosterde sardines in wijnblad

Johan Drenth © 2010

(6 personen)

1 1/2 dl olijfolie
1 theelepel zout
3/4 dl citroensap
1/2 eetlepel mosterdpoeder
50 gr verse kruiden (dille, munt, tijm, laurierblad, oregano of basilicum)
1-1 1/2 kg verse sardines
± 20 verse geblancheerde wijnbladeren (of uit pekelnat)

Maak de sardines schoon of laat het door de vishandelaar doen.
Maak een marinade van de olijfolie, het zout, het citroensap, het mosterdpoeder en de verse kruiden en marineer de sardines minstens 1 uur, zo mogelijk langer.
Spoel de wijnbladeren af en dep ze droog.
Leg een sardine op de hoek van een wijnblad, rol het op als een sigaar en stop de uiteinden in.
Gebruik 2 wijnbladeren als aan 1 niet genoeg is.
U kunt de pakketjes eventueel met touw vastzetten.
Rooster de pakketjes ± 8 minuten boven een heet houtskoolvuur, maar pas op dat de bladeren niet te zeer verbranden.

Geroosterde gamba's

3-4 grote gamba's per persoon (diepvries)
grof zout
citroensap

Laat de gamba's half ontdooien en wrijf ze goed in met zout.
Rijg telkens 3-4 gamba's aan een spies en rooster ze enkele minuten.
Serveer de gamba's aan de spiesjes.
Druppel er wat citroensap op.

Vispakketjes met dragon en courgette

4 kabeljauwfilets á 150 gr
sap van 1/2 citroen
zout, versgemalen zwarte peper
verse dragon
1 kleine courgette
paar blaadjes citroenmelisse
boter

Besprenkel de visfilets met citroensap en bestrooi ze met zout en peper.
Leg ze elk apart op een ruim genomen dubbel stuk aluminiumfolie.
Knip zoveel dragonblaadjes fijn, dat het 2 volle eetlepels zijn en verdeel die over de vis.
Snijd de courgette in dunne plakken en leg die dakpansgewijs op de dragon.
Leg hier en daar citroenmelisseblaadjes en vlokjes boter en vouw de pakketjes losjes dicht, met de uiteinden naar boven.
Laat de vis in een warme oven (180°C) of op de barbecue in ± 15 minuten gaar worden.
Lekker met Franse frites en roergebakken peultjes met ruitjes rode paprika.

Johan Drenth © 2010

Gegrilde tonijn met maïs-avocadosalsa

Voor de salsa:
1 blikje Crispy Maïskorrels van Bonduelle, uitgelekt
1 geschilde en ontpitte avocado in kleine blokjes
100 gr tomaatblokjes (blik), uitgelekt
1 gepelde rode paprika (pot) in kleine blokjes
2 lange fijngehakte Turkse pepers, zaadjes verwijderd
4 fijngehakte lente-uitjes
1 eetlepel fijngehakte koriander
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels Sicilia Citroensap of limoensap
1/2 theelepel gemalen komijn (djintan)
zout, peper

en verder:
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel olie
zout, peper
1 theelepel gemberpoeder
2 plakken tonijn van 2 cm dik
4 blaadjes ijsbergsla in dunne reepjes
4 schijfjes citroen

Meng alle ingrediënten voor de salsa.
Steek de barbecue aan of verwarm de grill voor.
Meng de sojasaus, olie, gember, zout en peper.
Wrijf de plakken tonijn met dit mengsel in en laat de smaken ± 15 minuten intrekken.
Rooster de tonijn ± 10 minuten op de barbecue of onder de grill.
Serveer op een bedje van ijsbergsla en garneren met citroen en geef er de salsa apart bij.

Tonijn met courgette en paprika

(2 personen)

1 courgette
1 rode paprika
2 dikke stukken tonijn van ± 3 cm dik en elk 150 gr
olijfolie
2 theelepels Italiaanse keukenkruiden
(zee)zout
2 partjes citroen

Snijd de courgette in schuine plakken van 1/2 cm dik.
Snijd de paprika's in 6 stukken en verwijder de zaadlijsten.
Bestrijk de tonijn en de groenten vlak voor het barbecuen met olijfolie en strooi er de kruiden erover.
Laat de tonijn en de groenten op de hete barbecue aan beide zijden bruin worden; de tonijn moet van binnen mooi rose blijven (elke kant 2-3 minuten).
Bestrooi de vis en de groenten met een beetje (zee)zout.

Johan Drenth © 2010

Geef de partjes citroen erbij.
Lekker met ciabatta.

Mosselspiesjes

Steek aan spiesjes elk om en om 3 grote mosselen, 3 kerstomaatjes, 3 champignons en 3 stukjes paprika.

Forel in folie

Wrijf de forel in met zout en peper. Bestrijk aluminiumfolie met wat olie, leg de vis erop en verdeel er verse tuinkruiden en plakjes citroen over.
Vouw de pakketjes dicht en grill ze in 10-15 minuten gaar. Keer ze halverwege.

Vispakketjes in wijnbladeren

Blancheer per persoon 2 verse wijnrankbladeren en dep ze droog, of spoel de wijnrankbladeren uit blik schoon en dep ze droog.
Maak een marinade van 4 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels citroensap, 1 eetlepel peterselie, 1 eetlepel verse basilicum in reepjes, 1 theelepel gemalen korianderzaad en wat peper.
Laat per persoon 1 mooi visje (liefst een kleine roodbaars of rode poon) schoonmaken (maar laat de kop eraan) en laat ze 2 uur in de marinade marineren.
Leg twee wijnrankbladeren op elkaar, leg daarop een vis, leg daarop een schijf citroen en een blaadje basilicum en vouw de bladeren erom, (zodat de kop en de staart eruit steken).
Bestrijk de pakketjes met olijfolie en rooster ze aan beide kanten 3 minuten.

Gegrilde kabeljauw

(6 personen)

3 eetlepels kappertjes (potje á 100 gr, Carbonell)
1 bosje basilicum
500 gr mascarpone
2 eetlepels grove mosterd
750 gr verse kabeljauw
zout, versgemalen peper
200 gr bacon (vleeswaren)

Hak de kappertjes en de basilicum fijn en roer de mascarpone met de mosterd, de kappertjes en de basilicum los.
Bestrijk de kabeljauw met een laagje van dit mengsel en bewaar de rest in de koelkast.
Bestrooi de kabeljauwfilets met zout en peper, wikkel de bacon om de vis en rooster de vis op de barbecue in ± 10 minuten gaar; keer hem halverwege.
Serveer de vis met de rest van het mascarponemengsel.
Kekker met stokbrood en gegrilde tomaten.

Johan Drenth © 2010

Italiaanse visspies

(6 personen)

200 rg kipfilet
400 gr verse zalmfilet
20 zwarte olijven zonder pit
3 eetlepels olijfolie
zout, versgemalen peper
1 bakje kerstomaatjes
2 blikjes ansjovisfilets (á 48 gr, Deep bue)
6 spiezen

Snijd de kipfilet en de zalmfilet in repen.
Was de kerstomaatjes.
Spoel de ansjovisfilets met koud water af en laat ze uitlekken.
Besprenkel beide met olijfolie.
Rijg alle ingrediënten om en om aan de spiezen: zalm, ansjovis, kerstomaatjes, kip en olijven.
Rooster de vis-vleesspiezen in ± 10 minuten op de barbecue gaar en bestrooi ze met wat zout en peper.
Lekker met gegrilde courgette en in aluminiumfolie gepofte aardappelen.

Mosselen en slakken van de barbecue

(6 personen)

Voor de mosselen:
1 kg moselen
1 glas witte wijn
1 preitje
peper
sjalotjes
150 gr zachte boter
5 eetlepels gehakte peterselie
het sap van 1 citroen
zout
1 maïskolf
1 eetlepel boter

Voor de slakken:
48 slakken (blikje) met (losse) huisjes
250 gr zachte boter
1 bosje gehakte peterselie
9 teentjes knoflook
2 theelepels citroensap
zout, peper

Voor de dillesaus:
5 eetlepels mayonaise
5 eetlepels crème fraîche
het sap van 1/2 citroen

Johan Drenth © 2010

2 bosjes gehakte dille
de rasp van 1/2 citroen
zout, peper

Was de mosselen zorgvuldig en kook ze op hoog vuur samen met de wijn, de gehakte prei en versgemalen peper.
Neem de mosselen, als ze zijn opengegaan, uit de pan en laat ze afkoelen.
Neem ze vervolgens uit de schelp en verdeel over bijvoorbeeld 6 lege St-Jacobsschelpen.
Rasp de sjalotjes en vermeng ze met de boter.
Breng op smaak met de peterselie, het citroensap, zout en peper.
Verdeel de boter over de mosselen.
Smeer de maïskolf met de boter in en leg hem, evenals de mosselschelpen, 12 minuten op de barbecue.
Keer de maïskolf af en toe.
Snijd de maïskolf in plakken en geef die bij de moselschelpen.
Stop de slakken in de huisjes en voeg eventueel wat van het vocht uit het blikje toe.
Meng de boter met de peterselie, de gehakte knoflook en het citroensap en voeg naar smaak zout en peper toe.
Smeer de slakkenhuisjes dicht met de kruidenboter en zet ze op het rooster van de barbecue.
Laat de slakken op de barbecue staan tot de boter begint te bruisen.
Maak intussen de dillesaus.
Roer de mayonaise glad met de crème fraîche en het citroensap en breng op smaak met de dille, de citroenrasp, zout en peper.
Serveer de saus bij de slakken.

Zeebanket

2 fijngesnipperde uien
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 blik stukjes gepelde tomaat (400 gr)
3 eetlepels fijngesnipperde peterselie
2 theelepels gehakte verse tijm of 1/2 theelepel gedroogde
1 laurierblad
een stukje sinaasappelschil
500 gr kabeljauwfilet in stukken
100 gr gepelde Noorse garnalen
100 gr gepelde grote Chinese garnalen
100 gr gekookte mosselen
olijfolie
1 dl visbouillon (van een blokje)
zout, versgemalen zwarte peper

Bekleed de bodem van een aluminium grillschaal met een extra dubbelgevouwen vel aluminiumfolie en doe de ui, knoflook, tomaat, 1 eetlepel peterselie, tijm, het laurierblad en het stukje sinaasappelschil erin.
Leg hier bovenop de stukken kabeljauwfilet, garnalen en mosselen en besprenkel met de olijfolie en visbouillon en strooi er wat zout en versgemalen peper over.
Bedek de grillschaal met aluminiumfolie, plaats de schaal op het rooster boven een gloeiendheet vuur en laat ± 15 minuten koken.
Leg op elk voorverwarmd soepbord wat stukjes stokbrood en schenk het kokendhete zeebanket erover.
Garneer met de rest van de peterselie.

Johan Drenth © 2010

Zalmforel met knoflookboter

1/2 pakje boter
4-6 uitgeperste teentjes knoflook
1/2 eetlepel fijngehakte selderij
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
zout, peper
4 zalmforellen

Roer in een kom de boter zacht en voeg de knoflook, selderij, peterselie en wat zout en peper toe.
Spoel de zalmforellen onder koud stromend water af en dep ze met keukenpapier droog.
Wrijf de binnenkant van elke forel met de knoflookboter in.
Spreid op het aanrecht 4 vellen aluminiumfolie uit, met de glimmende kant naar boven, leg de zalmforellen hierop en vouw het folie dicht.
Leg de pakketjes, met de sluitkant naar boven, op het rooster van de barbecue en laat de vis in ± 20 minuten gaar worden.
Lekker met gekookte krielaardappeltjes en geglaceerde worteltjes.

---

makreel in seroendeng

4 (schoongemaakte) makrelen
citroensap
sambal
2 zakjes seroendeng
Steek de barbecue aan.
Bestrijk de makrelen van binnen met citroensap en sambal en 'vul' ze met een flinke schep seroendeng.
Vouw voor elke makreel een flink stuk aluminiumfolie dubbel en strooi er een dikke laag seroendeng op.
Leg de vissen op de seroendeng en dek ze ook met seroendeng af.
Neem het folie naar boven toe samen en vouw het twee keer om, strijk het naar de zijkanten plat en vouw dat ook om.
Leg de vis op de barbecue en rooster ze in 45 minuten gaar.
Door het bedje van seroendeng (wat u niet opeet) zijn de makrelen niet meer vet.
Serveer met een groenterijke nasi goreng en komkommersalade.

Gegrilde makreel

(6 personen)

6 panklare makrelen
zout, peper
4 eetlepels boter
6 eetlepels gehakte tuinkruiden
2 citroenen

Was de makrelen zorgvuldig onder de koude kraan, dep ze met keukenpapier droog en bestrooi ze van binnen en van buiten met zout en peper.

Johan Drenth © 2010

Bestrijk de glimmende kant van 6 vellen aluminiumfolie met 1 eetlepel boter.
Leg de makrelen hierop, bestrooi ze met de kruiden en beleg ze met de schoongeboende en in plakjes gesneden citroenen.
Vouw de pakketjes dicht en grill de makrelen op de barbecue aan beide kanten 5-10 minuten.
Open de pakketjes vlak voor het einde van de grilltijd en leg een klontje boter op de vis.

Makreel op de barbecue

4 verse schoongemaakte makrelen
citroensap
6 sjalotjes
4 cocktailtomaten
4 grote schoongeborstelde champignons
1 rode paprika, ontdaan van zaad en zaadlijsten en in vieren gesneden
1 dl witte wijnazijn
olijfolie
1 theelepel gedroogde oregano of 1/2 eetlepel fijngesnipperde verse oregano
zout, versgemalen peper

Was de makrelen zorgvuldig, droog ze met keukenpapier en wrijf de vissen in met citroensap.
Snijd elke makreel in vier stukken. Rijg de stukken vis aan 4 spiesen, afgewisseld met de sjalotjes, tomaten, champignons en paprika.
Maak een marinade van de wijnazijn, olijfolie, oregano, zout en peper en leg de spiesen hierin. Laat op kamertemperatuur 2 uur marineren.
Neem de spiesen uit de marinade en leg ze op het barbecuerooster. Laat ze 10 minuten boven de gloeiende kool roosteren, waarbij u ze steeds draait en bestrijkt met de marinade.
Dien onmiddellijk op.

Makreel van de grill of barbecue

(2 personen)

2 verse makrelen
2 eetlepels limoen- of citroensap
3-4 eetlepels olie
zout, versgemalen peper

Spoel de vis van binnen en van buiten onder koud stromend water en dep de vis daarna van binnen en van buiten met keukenpapier droog.
Wrijf de vissen aan alle kanten in met veel limoen- of citroensap en laat ze 10 minuten liggen.
Maak de makrelen daarna opnieuw droog en kerf ze met een scherp dun mes op de rug enkele malen schuin in.
Wrijf de vis van binnen in met wat grofgemalen witte peper.
Schenk 3-4 eetlepels olie in een diep bord, haal de vissen door de olie en leg ze op het eveneens met olie bestreken rooster van de barbecue of grill.
Rooster de makreel, afhankelijk van de dikte, in 12-16 minuten rondom goudbruin en net gaar.
Bestrooi de vis vlak voor het serveren met nog wat zout.

Johan Drenth © 2010

Lekker stokbrood, kruidenboter en een tomatensalade met zwarte olijven en uienringen of bosuitjes.

Gegrilde zalm in papillot

1 sjalot
1/2 dl soja-olie
2 eetlepels notenolie
2 eetlepels olijfolie
enkele takjes dille
4 zalmmoten van 200 gr elk
2 wortelen
2 preiwitten
4 selderijtakjes
1 ui
1 dl witte wijn
boter
4 dilletopjes
Peper, zout

Maak de sjalot schoon, versnipper hem en roer er de drie soorten olie en de dille door. Laat hierin de zalm een half uur marineren.
Maak de wortelen, de preiwitten en de selderij schoon en snijd ze in juliënne.
Snijd de ui in fijne ringen.
Dep de zalmmoten droog en bak ze op de barbecue langs één kant.
Leg elke moot met de gegrilde kant naar boven op een velletje aluminiumfolie dat tweemaal zo groot is als de moot en dat u eerst met marinade-olie heeft bestreken. Maak een klein opstaand randje, verdeel de groenten over de zalmmoten, besprenkel ze met de witte wijn en kruid ze met peper en zout. Leg er tenslotte nog een klontje boter en de dilletopjes op.
Plooi de papillot hermetisch dicht en plaats ze nog 10 minuten op de barbecue.

Zalmrolletjes met dragon

400 gr zalmfilet
12 dunne reepjes ontbijtspek (± 100 gr in totaal)
2 tomaten
1 bosje dragon
2 dl zure room
1 dl room
2 eetlepels dragonazijn
1 eierdooier
boter
2 eetlepels olie
peper, zout

Snijd de zalmfilet in 12 reepjes van ± 1 1/2 cm dik en wikkel elk zalmreepje in een plakje spek.
Pel en ontpit de tomaten en snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes.
Pluk de dragonblaadjes van de stelen en hak ze fijn.
Breng de zure room, samen met de gewone room en de dragonazijn, aan de kook.
Neem de pan na 2 minuten van het vuur en roer de eierdooier en de gehakte dragon

Johan Drenth © 2010

door het mengsel en kruid het met peper en zout.
Smelt een klontje boter, stoof er de stukjes tomaat in en vermeng deze met de roomsaus. Houd de saus warm op een hoekje van de barbecue.
Bestrijk de zalmrolletjes met wat olie en rooster ze ± 2 minuten op de barbecue (de zalm mag niet volledig gaar zijn).
Schep op elk bord een lepel saus en leg er 3 zalmrolletjes op.
Serveer onmiddellijk.

Geroosterde zalmmoten

4 zalmmoten van 2-3 cm dik
1-2 eetlepels sesamolie
zout, peper

Voor de dressing:
1/2 theelepel gemalen venkelzaadjes
zout, peper
1 eetlepel mosterd
2 theelepels limoensap
1 eetlepel fijngesneden koriander
2 eetlepels sesamolie

Vermeng alle ingrediënten voor de dressing.
Bestrijk de zalmmoten met sesamolie en bestrooi ze met zout en peper.
Rooster de zalm op het rooster boven het vuur aan beide kanten 3-4 minuten.
Bestrijk de zalm met de dressing en rooster de vis aan elke kant nog ± 1 minuut.
Serveer de zalm met koriander-tartaarsaus (zie recept).

koriander-tartaarsaus
Roer 125 gr mayonaise los en meng er 2-3 eetlepels fijngesneden koriander, 2 eetlepels fijngesneden augurkjes, 2 theelepels kappertjes, 1/2-1 theelepel chilipoeder, 1/4 theelepel gemalen komijn, zout, peper en wat citroensap door.

Tongfilets op de barbecue

4 tongfilets
olijfolie
zout, peper
2 ontvelde en in dikke plakken gesneden tomaten
150 gr in plakjes gesneden champignons
1 fijngesnipperde ui
1 fijngehakt teentje knoflook
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
8 eetlepels droge witte wijn

Was de tongfilets en droog ze af met keukenpapier. Leg elke filet op een met olie bestreken vel aluminiumfolie. Bestrooi met zout en peper.
Verdeel de plakken tomaat en champignon over de visfilets en schep daarover de ui, knoflook en peterselie. Vouw de randen van de folie enige malen om, breng ze dan omhoog en schenk nu in elk pakketje wat witte wijn. Vouw ze goed dicht.
Leg de vispakketjes op het hete rooster van de barbecue en laat ze minstens 30 minuten

Johan Drenth © 2010

liggen, waarbij u ze na een kwartier omdraait.
Serveer de pakjes op voorverwarmde borden en maak ze aan tafel pas open.

Pikante rode poon in folie

6 rode ponen
zout
6 partjes citroen of 6 limoenblaadjes
2 zeer fijn gesneden teentjes knoflook
2 1/2 cm verse geschilde en fijngesneden gemberwortel

Voor de saus:
85 ml tamarindesaus
1/2 eetlepel ketjap
3 eetlepels bruine suiker
2 rode Spaanse pepertjes, zaad verwijderd en in sliertjes gesneden
4 fijngehakte bosuitjes

Was de ponen zorgvuldig en droog ze af met keukenpapier.
Scheur 6 grote stukken aluminiumfolie af, vouw ze overdwars dubbel en leg op elk stuk folie een rode poon.
Strooi zout over de vis.
Vul de rode ponen in de buikholte met de citroenpartjes of limoenblaadjes, de knoflook en gemberwortel. Vouw de folie dicht en maak er 6 pakketjes van.
Leg de pakketjes ongeveer 30 minuten op het rooster boven matig hete kool.
De saus:
Verwarm in een steelpannetje de tamarinde, ketjap en bruine suiker en laat zachtjes koken tot de saus ietsje dikker wordt. Voeg dan de rode pepertjes en de bosuitjes toe en roer alles goed door elkaar.
Serveer de vis in het aluminiumfolie en geef er de saus apart bij.

Vis in folie 2

4 forellen
zout, peper
2 eetlepels fijngesnipperde dille
4 eetlepels fijngehakte peterselie
het sap van 4 citroenen

Was de forellen goed, dep ze droog met keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper.
Vul ze met de dille en de peterselie en besprenkel de huid met citroensap.
Wikkel de vis goed in 4 dubbelgevouwen vellen aluminiumfolie, waarbij u de uiteinden van de folie omslaat.
Leg de 4 pakketjes op het rooster van de barbecue en laat ze in ongeveer 15 minuten gaar worden.

Gegrilde poon met citroenboter

Johan Drenth © 2010

125 gr gezouten boter
1 theelepel geraspte citroenschil
1 theelepel citroensap
4 flinke rode ponen
zout, versgemalen peper
1 eetlepel kruidige olie voor pizza's
1 teentje knoflook
samen 2 eetlepels geknipte bieslook en dragon
1 citroen
100 gr ontbijtspekplakjes
2 eetlepels gehakte bieslook

Laat voor de citroenboter de boter in een half uurtje zachter worden en roer de citroenschil en het -sap erdoor. Breng met peper op smaak. Vorm er een rol van, omwikkel deze strak met plasticfolie en laat 2 uur in de koelkast opstijven.
Laat de ponen schoonmaken, spoel ze van binnen en van buiten koud af, dep ze droog en wrijf ze met zout en peper in.
Roer de olie met het teentje knoflook uit de pers om en roer de tuinkruiden erdoor.
Boen de citroen schoon en snijd hem in schijven.
Verdeel het kruidenmengseltje over de buikholtes van de ponen en leg in elk een schijf citroen.
Omwikkel de vissen met ontbijtspek en zet dit met prikkertjes vast.
Laat de vis op een barbecue (in een speciaal visrooster geklemd) of in een grill in ± 10 minuten rondom gaar worden.
Bestrooi ze met geknipte bieslook.
Snijd de citroenboter in ribbelplakken en serveer die erbij.

Mexicaanse viskebab

600 gr kabeljauwfilet in stukken (of zwaardvis, of verse tonijn)

Voor de marinade:
1 eetlepel chilisaus
2 eetlepels ketchup
3 eetlepels tacosaus
1 theelepel chilipoeder

Voor de saus:
2 eetlepels olijfolie
1 zeer fijn gesnipperde ui
1 theelepel komijn
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 rode paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd, in stukken gesneden
1 blik stukjes gepelde tomaat (400 gr)
1 blik kidneybonen

Voor de garnering:
1 eetlepel fijngehakte koriander
zwarte olijven

Meng de chilisaus in een grote kom met de ketchup, tacosaus en chilipoeder en roer de stukken visfilet erdoor. Dek de kom af en laat de vis 1 uur in de koelkast marineren.
Neem de stukken visfilet uit de marinade en bewaar de marinade.
Vet 4 pennen licht in met olie en rijg de stukken kabeljauw eraan.

Johan Drenth © 2010

Rooster de kebab, al draaiend, 10 minuten boven de gloeiende hete kool van de barbecue. Bestrijk ze steeds met wat olie.
Verhit voor de saus de olie in een koekepan. Doe er de ui, komijn, knoflook en stukjes paprika bij en bak die onder voortdurend roeren, 10 minuten of tot de groenten zacht zijn. Voeg de stukjes tomaat toe en laat nog 15 minuten pruttelen. Voeg dan de kidneybonen en de overgebleven marinade toe.
Schenk de bonensaus op een dienschaal en leg er de viskebab bovenop.
Garneer met zwarte olijven en vers gehakte koriander.
Serveer meteen en garneer met de takjes peterselie.

Roodbaars met kappertjes

(2 personen)

1 schoongemaakte roodbaars (± 400 gr)
zout, peper
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
1 theelepel suiker
1 klein teentje knoflook
2 eetlepels kappertjes

Verwarm de grill voor op de hoogste stand of steek de barbecue aan.
Bestrooi de vis met zout en peper en bestrijk hem met 1 eetlepel olie.
Laat de vis op een rooster in het midden van de grill of op de barbecue in ± 15 minuten gaar worden, keer hem halverwege.
Klop intussen een sausje van de rest van de olie, het citroensap, de suiker, zout en peper.
Pers de knoflook erboven uit en roer de kappertjes erdoor.
Leg de vis op een schaal en schenk het sausje erover.

Champignons gevuld met krab

1 blikje krab (170 gr)
12 grote champignons
15 gr boter
1 stengel bleekselderij, in dunne plakjes gesneden
125 gr Boursin
1 eetlepel mayonaise
1/2 eetlepel limoen- of citroensap
1 theelepel gemberpoeder
een paar druppeltjes tabasco
1 eetlepel fijngesnipperde bieslook
1/2 theelepel chilipoeder

Laat de krab in een zeef uitlekken.
Was of borstel de champignons schoon. Haal de stelen van de kapjes en hak ze klein.
Smoor de gehakte stelen even in de boter, samen met de plakjes bleekselderij.
Leg de kaas in een kom en maak hem met een vork fijn. Voeg de mayonaise toe en roer dit tot een dikke, smeuïge massa. Roer er het limoen- of citroensap, het gemberpoeder, de tabasco, de bieslook, het chilipoeder en de krab door.
Vul hiermee de champignons en zet ze tot het moment van gebruik in de koelkast.

Johan Drenth © 2010

Leg de champignons op de hotplate van de barbecue en grill ze tot de bodems gebruind zijn.
Serveer ze zo heet mogelijk.

Verse oesters met sojasaus

16 verse oesters

Voor de sojasaus:
1 rood Spaans pepertje
4 eetlepels lichte Chinese sojasaus
2 eetlepels droge sherry
1 theelepel gemalen gemberpoeder

Was het rode pepertje, verwijder het zaad en hak of snijd het zeer fijn.
Meng de sojasaus met de sherry, het gemberpoeder en het pepertje en laat het mengsel een paar uur staan.
Schenk de saus in een klein Japans of Chinees kommetje en serveer er de oesters, geopend, apart bij.
Dit is een zeer geschikt voorgerecht om van te genieten met een koel glas witte wijn of een heerlijk helder... koud glas bier.

Geroosterde oesters

12 schoongemaakte oesters
12 gedroogde pruimen zonder pit
12 plakjes bacon, in de lengte doormidden gesneden
citroensap

Leg de oesters enkele tellen in kokend water zodat ze vast worden. Houd ze daarna meteen in koud water om ze te laten schrikken. Laat de oesters uitlekken.
Wikkel om elke oester een plakje bacon.
Wikkel ook elke pruim in een plakje bacon. Steek ze met cocktailprikkers vast.
Bestrijk de pennen met olie en steek er de pakketjes aan. Leg ze in de koelkast tot gebruik.
Rooster de spitjes enkele minuten boven een gloeiend houtskoolvuur tot de bacon knapperig bruin is geworden.
Besprenkel ze met citroensap en serveer ze warm.

Garnalen met verse kruidendip

400 gr gepelde garnalen

Voor de garnering:
schijfjes limoen of citroen
blaadjes munt

Voor de kruidendip:
1 eetlepel zeer fijn gehakte dille

Johan Drenth © 2010

1 eetlepel zeer fijn gehakte munt
1 eetlepel fijngesnipperde bieslook
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
3 eetlepels mayonaise
2 eetlepels Bulgaarse yoghurt

Doe alle ingrediënten voor de dip in een kommetje en meng alles goed.
Schik de garnalen en de schijfjes limoen of citroen kringsgewijs op een platte ronde schaal en zet het kommetje met de dip er midden in. Leg als garnering wat blaadjes munt boven op de garnalen.
Let erop, schaaldieren niet te lang te roosteren, daar dit krimpen en taaiheid van het vlees veroorzaakt.

Garnalen met fetakaas

olie
2 uitgeperste teentjes knoflook
150 gr fetakaas
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
1/2 theelepel nootmuskaat
1/2 eetlepel komijnzaad
1 losgeklopte eierdooier
versgemalen peper
400 gr gepelde Noorse garnalen
16 grote gepelde Chinese garnalen

Meng wat olie met één uitgeperst teentje knoflook.
Vermeng met een vork de fetakaas, het andere teentje knoflook, de peterselie, de nootmuskaat, het komijnzaad, de eierdooier en de peper in een komijn.
Verwarm het olie/knoflookmengsel in een koekepan op de hotplate van de barbecue boven een heet vuur. Voeg de garnalen toe en laat ze ± 1 minuut sudderen; keer ze om en laat ze daarna nog 1 minuut bakken.
Verspreid het fetamengsel gelijkmatig over de garnalen. Verdeel, als de kaas is gesmolten, het geheel op vier voorverwarmde bordjes en serveer meteen met stokbrood.

Gemarineerde garnalen

(8 spiesjes)

1 theelepel fijngesneden bieslook
1 theelepel gemalen komijn
1-2 theelepels fijngesneden rode chilipeper
3 eetlepels limoensap
3 eetlepels sinaasappelsap
2-3 eetlepels fijngesneden peterselie
16 rauwe grote ongepelde garnalen
3 limoenen in partjes

Vermeng voor de marinade de knoflook, de komijn, de chilipeper, het limoensap, het sinaasappelsap en de peterselie.
Leg de garnalen in de marinade en laat het in koelkast minstens 1 uur intrekken.
Rijg de garnalen afwisselend met de limoenpartjes aan de spiesen en rooster de spiesen

Johan Drenth © 2010

aan elke kant 2-4 minuten.
Bestrijk ze tussentijds een keer met de marinade.
Serveer de garnalen met een tomaat-komkommersalade (zie recept).

Tomaat-komkommersalade
Snijd 3 tomaten in kleine blokjes en meng die met 1 kleine, in blokjes gesneden komkommer, 1 fijngesneden rode ui en 6 in reepjes gesneden muntblaadjes.
Roer een dressing van 4 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel balsamicoazijn, 1 theelepel mosterd, zout en peper en roer de dressing door de salade.

Vissersspies met scampi's en gemengde sla

200 gr gemengde sla
24 blaadjes veldsla
12 ongepelde scampi's
2 eetlepels olijfolie
8 champignons
8 Sint-Jacobsvruchten
8 dunne reepjes gerookt spek
peper, zout

Voor de vinaigrette:
1 koffielepel mosterd
3 eetlepels arachide-olie
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel citroensap
4 eetlepels witte wijn
peper, zout

Was de gemengde sla en snijd ze in kleine stukjes. Bewaar deze in de koelkast zodat de sla lekker krokant wordt.
Spoel de veldsla en houd ze apart.
Rijg de scampi's per 3 op een houten prikker, wentel deze door de olijfolie en kruid ze met peper en zout.
Maak de champignons schoon.
Halveer 4 Sint-Jacobsvruchten en wikkel rond elke helft een reepje spek.
Maak vervolgens de vier vissersspiesen: steek in het midden een hele St-Jacobsvrucht, links en rechts ervan een halve Sint-Jacobsvrucht in spek en aan beide uiteinden een champignon.
Wentel de spiesen door de rest van de olijfolie en kruid ze met peper en zout.
Rooster de vissersspiesen en de scampispiesjes op de barbecue.
Vermeng intussen alle ingrediënten voor de vinaigrette.
Dompel er de veldslablaadjes even in en leg ze vervolgens twee aan twee op 4 grote borden (6 blaadjes per bord).
Meng de rest van de vinaigrette door de gemengde sla en verdeel deze eveneens over de borden.
Leg 3 scampi's bovenop de veldsla en schik een vissersspies in het midden.

Scampispies met rode bietencoulis

2 rode bieten
1 kruidentuiltje (peterselie, tijm en laurier)

Johan Drenth © 2010

3 laurierblaadjes
5 peperbolletjes
azijn om aan te lengen
3 eetlepels mayonaise
200 gr gemengde sla
1/8 venkelknol
1 dl olie
4 eetlepels olijfolie
2 uien
1 rode paprika
32 middelgrote scampi's
1 tomaat
peper, zout

Minimaal 6 dagen vooraf:
Was de rode bieten grondig. Leg ze in een bodempje water en voeg er het kruidentuiltje, de laurierblaadjes en de peperbolletjes bij.
Breng dit aan de kook, maar let erop dat er tijdens het koken steeds een bodem water in de pan blijft. Voeg echter nooit teveel water ineens toe om smaakverlies te voorkomen.
Neem de bieten uit het water en verwijder de schil.
Leg de bieten in een schaal en overgiet ze met 5 delen kookvocht (of water) en 5 delen azijn. Zorg ervoor dat de bieten helemaal onder staan.

De dag zelf:
Haal de rode bieten uit het sap, snijd ze in stukken en mix deze, samen met 1 eetlepel bietensap en de mayonaise, tot een gladde coulis.
Was de sla, laat ze uitlekken en bewaar ze in de koelkast.
Maak nu de marinade: snipper de venkel zeer fijn. Vermeng de 2 oliesoorten en voeg er de gesnipperde venkel aan toe. Kruid met peper en zout.
Pel de uien en snijd ze in grove stukken.
Was de paprika, verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snijd de paprika eveneens in grove stukken.
Pel de scampi's.
Maak nu de scampispiesen: steek driemaal afwisselend een stukje ui, een scampi en een stukje paprika op 4 spiesen.
Bestrijk de spiesen met de marinade en grilleer ze op de barbecue.
Was de tomaat en snijd hem in partjes.
Vermeng de sla met 2 eetlepels bietencoulis.
Verdeel dit over 4 grote borden, leg er een scampispiesje op en versier met enkele partjes tomaat en een schepje bietencoulis.

Tip:
Voor dit gerecht heeft u slechts 2 bieten nodig, maar het loont de moeite om wat meer bieten in azijn in te leggen. Deze ingelegde bieten zijn zeker 6 maanden houdbaar.

Gemarineerde inktvisringen

600 gr in ringen gesneden inktvis

Voor de marinade:
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
2 uitgeperste teentjes knoflook
1/2 theelepel versgemalen zwarte peper

Johan Drenth © 2010

1 theelepel hete chilisaus
zout
citroenschijfjes

Was de inktvisringen en droog ze goed af tussen keukenpapier.
Vermeng in een glazen kom alle ingrediënten voor de marinade.
Voeg de inktvisringen toe, schep goed om en laat de marinade in de koelkast afgedekt 1 uur intrekken.
Schenk wat olie op de hotplate van de barbecue en bak de ringen in ± 3 minuten gaar.
(Door de inktvis eerst een uurtje te marineren, wordt hij
mals en hij hoeft dan maar heel kort te worden gebakken).
Serveer de inktvisringen met beboterde stukken stokbrood en wat schijfjes citroen.

Garnalen in knoflooksaus

800 gr gepelde Noorse garnalen of 36 grote gepelde Chinese garnalen
1 eetlepel citroensap
180 gr boter
2 koppen olijfolie
5-8 uitgeperste teentjes knoflook (meer of minder naar eigen smaak)
versgemalen peper
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
2 dichte aluminium grillschalen

Spoel de garnalen even onder de kraan af en laat ze geruime tijd uitlekken.
Verdeel de garnalen over 2 aluminium grillschalen en besprenkel ze met citroensap. Zet ze afgedekt in de koelkast tot het moment van gebruik.
Meng in een pannetje de boter, olie, knoflook en peper en warm dit op.
Verdeel de saus over de garnalen en bestrooi ze met peterselie.
Plaats de grillschalen op het rooster van een heet houtskoolvuur en bak de garnalen 8-10 minuten, waarbij u nu en dan roert.
Serveer de garnalen 'piping hot' (zo heet mogelijk), met stukken knapperig stokbrood erbij om in de saus te dopen.

Meloen met garnalen kerriedip

1 honingmeloen
200 gr gepelde Noorse garnalen
schijfjes citroen

Voor de kerriesaus:
1 eetlepel mayonaise
1/2 theelepel Franse mosterd
1/2 theelepel citroensap
1 bekertje zure room
1 eetlepel kerriepoeder
een paar druppeltjes tabasco
zout, versgemalen peper

Halveer de meloen, verwijder het zaad en schep er met een meloenlepeltje balletjes uit.
Leg deze op een vergiet om uit te druipen.
Maak een saus van de kerriesausingrediënten.

Johan Drenth © 2010

Schik de meloenballetjes en garnalen op een ronde serveerschaal en zet een kommetje met de kerriesaus in het midden.
Garneer met wat schijfjes citroen.

Krab in kokossaus

1 blikje krab van 170 gr
70 gr boter
3 eetlepels boter
2 dl melk
1/2 dl zure room
3 eetlepels witte wijn
zout
1/2 theelepel cayennepeper
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
4 kokosnoten
gekookte rijst

Voor de garnering:
4 plakjes citroen
4 takjes peterselie

Laat de krab in een zeef uitlekken. Verwijder alle harde kraakbeenstukjes en verdeel de krab met een vork in partjes.
Smelt de boter in een steelpan en roer de bloem erdoor. Neem de pan van het vuur en voeg de melk toe. Plaats de pan weer op een laag afgestelde warmtebron en blijf roeren tot een gladde, gebonden saus is verkregen.
Roer er de zure room, witte wijn, zout en cayennepeper door.
Zaag de bodems van de kokosnoten af, zodat ze rechtop kunnen staan. Zaag daarna de bovenkant af en giet de kokosmelk eruit.
Verwijder zoveel mogelijk het vruchtvlees, snijd het in stukjes en meng het met het krabvlees.
Plaats elke kokosnoot op een vel aluminiumfolie. Schep wat gekookte rijst in elke kokosnoot en vul ze met een mengsel van de saus, krab en kokosnootvlees. Zet de kapjes van de kokosnoten erbovenop. Vouw de folie dicht en bewaar alles in de koelkast tot het moment van feestelijk gebruik.
Verwarm de kokosnoten op de barbecue door ze langs de zijkanten van een matig vuur te plaatsen.
Open voor het serveren de folie, verwijder de kapjes en garneer met de peterselietakjes en de citroenschijfjes.

Forelpâté

300 gr gepelde Noorse garnalen
300 gr forelfilet
90 gr boter
4 fijngesnipperde bosuitjes
2 uitgeperste teentjes knoflook
2 eetlepels cognac
1/2 dl slagroom
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels fijngesnipperde dille (of 1 eetlepel gedroogde)

Johan Drenth © 2010

2 theelepels chilisaus
zout, peper
krulpeterselie voor garnering

Hak de groenten en de forelfilet in stukjes.
Smelt de boter in een pan en voeg de bosui en knoflook toe. Laat 1 minuut koken. Meng de garnalen en de forel erdoor en blijf roeren tot de vis net gaar is. Voeg dan de cognac toe en laat weer 1 minuut koken.
Doe er nu de slagroom, het citroensap, de dille en de chilisaus bij en neem de pan van het vuur.
Wrijf het geheel door een zeef en breng op smaak met zout en peper.
Zet de pâté tot gebruik in de koelkast.
Doe voor het serveren de pâté over in een pâtévorm en garneer met wat krulpeterselie.
Geef er toost of stokbrood bij.

Sardinepâté

1 blik sardines in olie
het sap van 1/2 citroen
een mespuntje nootmuskaat
zout, peper
50 gr gesmolten boter
1 laurierblad voor garnering

Leg de sardines met de olie in een kom en meng er het citroensap, de nootmuskaat, zout en peper door. Roer tot het mengsel mooi glad is.
Druk de pâté in een klein serveerkommetje, schenk de gesmolten boter erover en garneer met een laurierblad.
Serveer de pâté koud met warme toost of warm met geroosterd stokbrood.

Garnalen geflambeerd in whisky

100 gr boter
1 eetlepel citroensap
400 gr gepelde Noorse garnalen of 16 grote gepelde Chinese garnalen
1 1/2 dl verwarmde whisky
peterselie voor de garnering

Smelt boven een flink gloeiend vuur van de hotplate de boter in een flambeerpan of wok. Voeg het citroensap en de garnalen toe en schud goed. Zorg ervoor dat de boter niet verbrandt.
Neem na ongeveer 2 minuten voor de Noorse garnalen of 5 minuten voor de Chinese garnalen de pan van het vuur, voeg de verwarmde whisky toe en steek die aan.
Blijf de garnalen schudden tot de vlam is gedoofd.
Verdeel de garnalen over 4 bordjes en garneer met enkele takjes peterselie. Geef er stokbrood bij.

Vegetarisch

Johan Drenth © 2010

Geroosterde paddestoelen met quinoavulling

200 gr quinoa of rondkorrelige rijst
5 dl groentebouillon
1 laurierblaadje
1 steranijs
2 eetlepels olie
3 uien in dunne ringen
1 eetlepel gemalen komijn
1 theelepel garam masala
150 gr verkruimelde feta
1 eetlepel versgehakte munt
2 theelepels citroensap
4 grote grotchampignons
2 eetlepels olijfolie, extra

Spoel de quinoa onder de koude kraan af tot het water schoon blijft (± 5 minuten) en laat goed uitlekken.
Breng de quinoa met de bouillon, de laurier en de steranijs aan de kook, zet het vuur laag en laat het mengsel 15 minuten pruttelen tot de quinoa doorzichtig is.
Haal de pan van het vuur en laat hem 5 minuten staan om de bouillon door de quinoa te laten opnemen.
Verwijder het laurierblad en de steranijs.
Verhit de olie in een grote braadpan met anti-aanbaklaag en fruit de uien hierin op middelhoog vuur tot ze gaan karameliseren (± 10 minuten).
Voeg de komijn, de garam masala, de feta en de quinoa toe en laat ze ± 3 minuten doorwarmen.
Roer er van het vuur af de munt en het citroensap door.
Haal de stelen van de paddestoelen, hak ze fijn en voeg ze aan de quinoa toe.
Bestrijk de paddestoelen met de extra olie, leg ze met de bovenkant omhoog op de voorverwarmde barbecue en rooster ze in ± 3 minuten bruin (afhankelijk van de grootte).
Draai ze om, vul ze met het quinoamengsel en rooster ze in ± 5 minuten gaar.
Serveer warm met een salade.

Tahoespiesjes met pindasaus

1 citroen
1 dl ketjap manis
1/2 eetlepel sambal oelek
1 blok tahoe (500 gr)
1 kleine groene en 1 kleine rode paprika
3 eetlepels olie
1/2 potje satésaus (netto 350 gr)
1/2 zakje santen (Conimex)
8 houten spiesen

Leg de spiesen ± 30 minuten in een bakje koud water.
Pers intussen de citroen uit en roer het citroensap, de ketjap en de sambal in een wijde schaal door elkaar.
Snijd de tahoe in blokjes van ± 2 x 2 cm.

Johan Drenth © 2010

Schep ze door het ketjapmengsel en laat ze, onder af en toe omscheppen, afgedekt ± 1 uur marineren.
Maak de paprika's schoon en snijd ze in stukjes van 2 x 2 cm.
Steek om en om stukjes tahoe (bewaar de marinade), rode en groene paprika aan de spiesen, bestrijk ze met olie en rooster ze op de hete barbecue in ± 5 minuten rondom lichtbruin.
Maak intussen de satésaus met water volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Roer de santen erdoor, breng de saus op smaak met de marinade en warm de saus nog ± 2 minuten door.

Barbecue dessert-ideeën

Met zomers fruit
Rode vruchten gedoopt in kwark, dessertrijst met kokos en abrikozen in bananenblad, Thaise bananen van de grill en frisse meloen.
Zomerse vruchten zijn altijd lekker, maar in deze dessert-combinaties smaken ze meer dan verrukkelijk.

Sinaasappel-roomkwarkdip met Cointreau en zomerfruit

(6-8 personen)

500 gr kwark
1 schoongeboende sinaasappel
2 eetlepels Cointreau
2 1/2 dl stijfgeklopte slagroom
suiker
1 Galia meloen in partjes
800 gr gemengd rood fruit

Laat de kwark in een zeef met kaasdoek ± 3 uur uitlekken.
Rasp de sinaasappelschil.
Schil de sinaasappel dik, snijd hem in plakken en snijd die in vieren.
Vermeng de uitgelekte kwark met de sinaasappelrasp en de Cointreau, klop er de slagroom en suiker naar smaak door en schep het mengsel in een kom.
Garneer de rand met plakjes sinaasappel.
Maak de meloen en het rode fruit schoon en geef die er apart
bij.
Dip het fruit in de roomkwark.

Bosvruchten Tiramisu

(6-8 personen)

1/2 pak lange vingers (á 175 gr)
1/ -1 dl Crème de Cassis
250 gr mascarpone (Italiaanse roomkaas)
1 zakje vanillesuiker
50 gr poedersuiker

Johan Drenth © 2010

500 gr frambozen
200 gr aardbeien en bosbessen
een paar takjes verse munt
cakevorm (1 liter)

Bekleed de vorm met plasticfolie.
Klop de mascarpone stijf met de vanillesuiker en de poedersuiker (houd 1 1/2 eetlepel poedersuiker achter).
Bedek de bodem van de vorm met lange vingers met de gesuikerde kant naar onder en sprenkel daar de helft van de likeur over.
Verdeel er een laag frambozen over schep de helft van de mascarpone erop, maak daarop weer een laag lange vingers met likeur en een laag frambozen.
Schep de rest van de mascarpone erop en strijk die glad.
Laat het geheel afgedekt met plasticfolie in de koelkast minstens 4 uur opstijven.
Stort de tiramisu voor het serveren op een schaal en garneer met de rest van het fruit, de munt en de achtergehouden poedersuiker.

Exotische sorbet

Doe in hoge glazen 2 bolletjes Jive aardbeien-passievruchtijs. Schenk in ieder glas 2 eetlepels tropische limonadesiroop en vul aan met sodawater.

Dessertrijst met kokos en abrikozen, in bananenblad

200 gr dessertrijst
3 dl kokosmelk (blikje, toko)
4 dl melk
1 zakje vanillesuiker
100 gr bruine suiker
12 halve abrikozen (blik)
1 mango in plakjes
1/2 liter vanille-ijs
4 bananenbladeren (toko) of stukken aluminiumfolie
cocktailprikkers

Breng de rijst met de kokosmelk, de melk en de vanillesuiker aan de kook en laat de rijst in ± 20 minuten zachtjes tot een dikke droge massa; roer regelmatig.
Roer de bruine suiker erdoor (houd 4 eetlepels achter).
Schep op het midden van elk bananenblad 1/4 deel van de rijst, leg er 3 abrikozen op en strooi er 1 eetlepel suiker over.
Vouw het blad tot een pakketje dicht en prik het met een cocktailprikker dicht.
Leg de pakjes ± 10 minuten op de hete barbecue.
Serveer ze warm met plakjes mango en een bolletje vanille-ijs.

Luchtige clafoutis met aalbessen

(6-8 personen)

Johan Drenth © 2010

750 gr aalbessen
1 eetlepel kirsch
4 gesplitste eieren
7 eetlepels fijne tafelsuiker
2 theelepels citroensap
zout
2 eetlepels maïzena
200 gr kwark
een lage vuurvaste ingevette vorm

Verwarm de oven voor op 200°C.
Ris de aalbessen, was ze en laat ze uitlekken.
Doe ze in een kom en schenk de kirsch erover.
Klop de eidooiers met 4 eetlepels suiker lichtgeel en dik.
Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en citroensap.
Vermeng de maïzena, de kwark en 2 eetlepels suiker en klop dit door de dooiers.
Spatel het dooiermengsel door de stijfgeklopte eiwitten en schep er voorzichtig de aalbessen door.
Vul de vorm tot 3/4 met het mengsel.
Bak de clafoutis in het midden van de oven.
Schakel de oven na ± 10 minuten terug naar 150°C en bak de taart nog ± 20 minuten.
Bestrooi het voor het serveren met 1 eetlepel suiker.

Aardbeien-marshmellowspiesjes

500 gr aardbeien
1 zak marshmellows
satéstokjes

Was de aardbeien, laat ze in een vergiet goed uitlekken en dep ze voorzichtig met keukenpapier droog.
Verwijder de kroontjes en steek om en om een aardbei en een marshmellow aan stokjes.
Rooster ze boven de barbeque of hap ze gewoon zo lekker weg.

Vanille-ijs met warme espressosaus

Voor de saus:
4 eetlepels koffielikeur
4 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel boter
2 dl slagroom
0,75 dl espresso koffie van Piazza d'Oro Espresso
2 theelepels maïzena
1 theelepel cacaopoeder
gemalen kaneel

en verder:
1/4 liter vanille-roomijs
2 eetlepels geschaafde amandelen
4 ijscoupes, ijsbollenschep

Johan Drenth © 2010

Verwarm in een steelpan de koffielikeur, bruine suiker, 3 eetlepels water en de boter tot de boter gesmolten en suiker opgelost is. Roer er de slagroom door en laat zachtjes inkoken tot een dunne, iets gebonden, saus.
Roer de maïzena, cacao, een mespunt kaneel en de espresso tot een papje en roer dit papje door de saus, zodat een dun gebonden saus ontstaat.
Verdeel het ijs in bolletjes over 4 coupes, schenk de warme espressosaus erover en garneer met amandelen.

Espresso-soufflé met partjes sinaasappel

1 dl versgezette espresso van Piazza d'Oro Espresso, afgekoeld
21/2 dl slagroom
3 eidooiers
2 eetlepels fijne tafelsuiker
2 zakjes vanillesuiker
gemalen kaneel
3 eiwitten
zout
geraspte schil van 1 sinaasappel
partjes van 1 sinaasappel
100 gr Vooraf en Toe
een ingevette soufflévorm van 1 liter inh.

Verwarm de espresso en de slagroom samen (maar laat niet koken).
Klop de eidooiers met de suiker en 1 zakje vanillesuiker dik en lichtgeel en meng er een mespunt kaneel door. Roer het espresso-roommengsel beetje voor beetje door de eidooiers. Doe het mengsel terug in de pan meng het sinaasappelrasp erdoor en laat het op laag vuur al roerende licht binden (iet laten koken! en daarna afkoelen. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel ze door het espresso-dooiermengsel.
Verwarm de oven voor op 150°C.
Doe het mengsel over in de ingevette soufflévorm en laat de soufflé in het midden van de oven in ± 20 minuten gaar worden.
Laat de soufflé uit de oven eerst op kamertemperatuur afkoelen en daarna in de koelkast koud worden.
Klop de Vooraf en Toe stijf met 1 zakje vanillesuiker en bestrijk de soufflé met een dikke laag room.
Garneer met partjes sinaasappel.

Exotisch fruit met roomkwark

1 verse geschilde en uitgeboorde ananas, het vruchtvlees in blokjes gesneden in besprenkeld met het sap van twee limoenen
2 geschilde en in partjes verdeeld roze grapefruits
2 geschilde papaya's, ontzaad, het vruchtvlees in dunne plakjes gesneden

Voor de roomkwarksaus:
1 kg roomkwark
1/4 liter slagroom
3 eetlepels suiker
4 zakjes vanillesuiker
2 rijpe passievruchten
kruidbloemen als garnering

Johan Drenth © 2010

Doe al het geprepareerde fruit in een grote dienschaal.
Roer de kwark glad met de room en meng er de suiker en de vanillesuiker door.
Snijd de passievruchten overdwars doormidden, schep de zaadjes en pulp
er met een theelepeltje uit en meng ze door de losgeroerde kwark.
Giet de kwark in een terrine. Bewaar zowel de kwark als de vruchtensalade in de koelkast tot het moment van opdienen.
Gebruik als garnering datgene wat de zomer u biedt. De bloemen van verse kruiden, zoals hysop en Oostindische kers maken een attractieve en natuurlijke garnering voor deze exotische salade.

Rumbananen

1 eetlepel limoensap (of citroensap)
1/2 dl rum
3 eetlepels bruine suiker
6 bananen

Verwarm het limoen- of citroensap met de rum in een pannetje en roer er de bruine suiker door. Blijf roeren tot de suiker geheel in de rum is opgenomen.
Snijd met een scherp mes de schil van de bananen op twee plaatsen aan weerszijden open. Trek de bovenste helft van de schil eraf. Leg de bananen met de ongepelde helft op het rooster van de barbecue boven gloeiende kool. Draai, als de schil is geblakerd, na ongeveer 15 minuten, de bananen voorzichtig om en laat nog 1 minuut roosteren.
Dien de bananen heet in de schil op, samen met een bolletje roomijs en schenk er wat van de rumsaus over.

Geflambeerd fruit

2 ontvelde en in partjes gesneden perzik
2 in partjes verdeelde mandarijnen
3 gehalveerde en ontpitte blauwe pruimen
2 dl bruine rum
3 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels citroensap
2 gepelde bananen, elk in 6 stukken gesneden
12 aardbeien, kroontjes verwijderd

Leg de partjes perziken, mandarijnen en pruimen in een flambeer- of koekepan en schenk er 125 ml rum over. Doe de suiker en het citroensap erbij en wentel het fruit erdoor. Verhit de vruchten boven een flink vuur en voeg dan de stukken banaan toe. Roer er, als het sap gaat borrelen, de aardbeien voorzichtig door.
Verwarm de overgebleven rum in een pannetje. Neem de flambeerpan van het vuur, schenk de rum over het fruit en houd de pan scheef boven het vuur, zodat de vlam erin komt.
Dien de vruchten op met roomijs of opgeklopte slagroom.

Ananas van de barbecue

(5 personen)

Johan Drenth © 2010

1 ongeschilde ananas
2-3 eetlepels donkerbruine basterdsuiker
60 gr boter
3 eetlepels amandellikeur
25 gr fijne tafelsuiker
het merg uit 1/2 vanillestokje
2 eetlepels citroensap

Snijd de ananas in dikke plakken, bestrooi ze aan beide kanten met basterdsuiker en rooster ze ± 5 minuten per kant tot de ananas licht is gekarameliseerd.
Verwarm de boter samen met de amandellikeur, de tafelsuiker, het vanillemerg en het citroensap en serveer dit bij de in stukken gesneden ananas.
Lekker met vanille-roomijs of kokoksijs.

Warme perziken

2 dl balsamicoazijn
2 eetlepels donkerbruine basterdsuiker
versgemalen peper
3 gehalveerde en ontpitte perziken
1-2 eetlepels sesamolie
100 gr verkruimelde gorgonzola

Breng de azijn met de basterdsuiker en de peper aan de kook en laat het op zacht vuur tot de helft inkoken.
Bestrijk de perziken dun met sesamolie en rooster ze aan beide kanten ± 4 minuten.
Bestrijk de perziken tijdens het roosteren regelmatig met de balsamicodressing.
Serveer de perziken in partjes gesneden met de gorgonzola.

Watermeloen met banaan

1 grote watermeloen
6 gepelde bananen, elk in schijfjes gesneden
120 ml witte rum
30 ml Amaretto
het sap van 2 limoenen of 1 citroen
50 gr suiker

Halveer de watermeloen, verwijder zoveel mogelijk het zaad en snijd met een scherp mes het vruchtvlees uit de schil. Verdeel het vruchtvlees in stukjes en doe ze in een kom samen met de schijfjes banaan.
Meng in een kleine kom de rum, de Amaretto, het limoen- of citroensap en de suiker en roer tot de suiker geheel is opgelost.
Lepel het meloen-banaan-mengsel in de twee meloenhelften en giet de rumsaus erover.
Laat tenminste 30 minuten in de koelkast staan of tot het moment van opdienen.
Plaats de meloenhelften op een dienschaal of in een mandje en serveer ze eventueel met wat opgeklopte slagroom.<BR

Geroosterde desserts

Johan Drenth © 2010

Een feestelijke barbecue is pas compleet als het dessert ook geroosterd is.

Schuimpjes-fruitspiesjes
Maak spiesjes met een partje nectarine, een partje appel, een schuimpje, een partje appel en een partje nectarine, bestrijk ze met honing en bestrooi ze met amandelschaafsel. Rooster ze kort.

Geroosterde bananen
Rooster nèt rijpe bananen in de schil (ongeopend) rondom zolang tot de schil donker van kleur is. Maak dan één reep open en steek deze in een krul met een satéprikker aan het eind vast. Serveer ze met chocoladevlokken en kokos bestrooid.

Warme perziken
Vermeng spijs (notenwinkel, 150 gr voor 8 perziken) met 1 ei en 75 gr fruitmix (Klijn). Halveer de perziken en wip de pit eruit. Vul de holte met een bolletje vruchtenspijs. Verpak elke helft in een dubbel stuk aluminiumfolie en laat ze op het rooster in 15 minuten gaar worden.

Gepofte appeltjes met bosbessenjam
Boor kleine appels in de schil uit en zet ze op een ruim dubbel stuk aluminiumfolie. Vul de holte met bosbessenjam. Draai het folie naar boven toe samen. Zet de appels 15 minuten langs de rand van de kooltjes en laat poffen. Serveer ze met een bolletje (walnoot)roomijs.

Geitenkaasbroodjes
Snijd (bruine, van de natuurvoedingswinkel) pitabroodjes en 1 cm dikke schijven chèvre-kaas in kwarten. Bestrijk de broodjes van binnen met honing en
leg in elk broodje een puntje chèvre en een klein takje tijm. Rijg ze aan satéprikkers en rooster ze rondom kort en serveer ze met een trosje witte
druiven.

Exotische fruitspiesjes

4 ananasschijven (netto 234 gr)
1 blikje lychees (netto 310 gr Royal mail)
250 gr aardbeien
1 eetlepel vloeibare honing
1 citroen
2 eetlepels tropische vruchtenlimonade (Karvan Cévitam)
8 houten spiesen

Leg de spiesen ± 30 minuten in een bakje koud water.
Giet de ananas af en snijd elke schijf in 6 stukken.
Giet de lychees af en vang 2 eetlepels sap op.
Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
Steek achtereenvolgens een stukje ananas, een aardbei, een lychee, dan weer ananas, etc. aan de spiesen en leg ze tot het gebruik afgedekt in de koelkast.
Roer de honing en het lycheesap tot een sausje.
Pers de citroen uit en roer het citroensap en de limonadesiroop in een kommetje door elkaar.
Bestrijk de spiesen met het honingmengsel en rooster ze, onder af en toe keren, ± 5 minuten op de hete barbecue.
Leg ze op 4 bordjes en sprenkel er het tropisch sausje over.

Johan Drenth © 2010

Fruitspiesjes met ijs en slagroom

4 schijven (verse) ananas
1 kleine meloen
2 bananen
1 sinaasappel
4 theelepels aardbeienjam

Schil de meloen, halveer hem en verwijder de pitjes.
Snijd de vrucht in 8 stukken en halveer elk stuk nog eens in de breedte.
Pel de bananen en snijd ze in blokjes.
Snijd de ananasschijven in vieren.
Rijg het fruit om de beurt op houten spiesen, bestrijk die lichtjes met aardbeienjam en verpak ze per twee in aluminiumfolie.
Warm de pakketjes maximaal 5 minuten op de barbecue op.
Pak ze daarna uit en serveer het fruit onmiddellijk met roomijs en slagroom.
Wie een kleurig bord gebruikt, maakt het dessert helemaal af door het geheel te bestuiven met poedersuiker. Een bloemzeef geeft het mooiste resultaat.

Tips:
Gebruik eventueel mooi gekleurd fruit zoals kersen of blauwe druiven.
Rijg marshmallows tussen de stukjes fruit. Dat zullen kinderen extra lekker vinden.
Laat houten spiesen of satéprikkers vooraf een tijdje in water staan.

Spiesjes met banaan en ananas

2 bananen
3 schijven ananas
4 barbecuespiesen
25 gr boter
30 gr geraspte kokos

Pel de bananen en snijd ze elk in 6 stukken.
Snijd de ananasschijven in vieren.
Verdeel het fruit over de spiesjes.
Smelt de boter op laag vuur en bestrijk het fruit ermee.
Rooster de spiesjes op de hete barbecue of onder de grill in ± 5 minuten rondom goudbruin.
Strooi de kokos op een groot bord en wentel de spiesjes erdoor.

Spiesjes met nectarine, aardbei en appel

8 mooie aardbeien
2 nectarines
2 appels met groene schil
suiker

Johan Drenth © 2010

Maak de aardbeien schoon.
Was de nectarines en de appels.
Snijd ze elk in 4 parten en verwijder de klokhuizen.
Verdeel het fruit over de spiesjes, bestrooi het met de suiker en rooster de spiesjes op een hete barbecue of onder de grill in ± 2 minuten rondom goudbruin.

Gegrilde bagels met bosbessenroomkaas

4 bagels (zie recept)
50 gr fijne tafelsuiker
1 zakje vanillesuiker
200 gr bosbessen
200 gr roomkaas

Snijd de bagels overlangs doormidden.
Schep de suiker, de vanillesuiker en 100 gr bosbessen door de roomkaas en bewaar dit in de koelkast.
Rooster de bagelhelften op barbecue aan beide kanten licht en strijk direkt een dikke laag bosbessen-roomkaas op de onderste helften.
Verdeel er 100 gr bosbessen over en leg de bovenste helft van de bagel erop.
Garneer ze met munt en eet ze direkt op.

Bagels
(8 stuks)

1 1/4 dl melk
25 gr boter
15 gr suiker
10 gr verse gist of 5 gr gedroogde gist
zout
200 gr meel van harde tarwe (Italiaanse specialiteitenwinkel)
maanzaad, sesamzaad of grof zeezout

Breng de melk aan de kook, los de boter en de suiker erin op en laat dit tot handwarm afkoelen.
Los de gist erin op en zet het 10 minuten op een warme plek weg.
Zeef boven een kom het meel en 1 theelepel zout, maak een kuiltje in het midden en schenk het gistmengsel erin.
Meng tot een samenhangende deegbal en kneed met de handen tot het deeg elastisch is.
Leg het deeg in een met olie ingevette kom en dek het af met plasticfolie.
Laat het deeg ± 1 uur op een warme plek rijzen tot het volume is verdubbeld.
Kneed nogmaals, verdeel het in 8 stukken en rol er bolletjes van.
Duw met de duim in het midden een gaatje en maak het gat wat groter door het broodje om de duim rond te draaien.
Leg de bagels op een met bloem bestoven bakplaat, dek ze met een theedoek af en laat ze 10 minuten staan.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Kook in een grote pan 5 liter water en temper het vuur tot het water zachtjes kookt.
Laat de bagels één voor één in het water glijden en schep ze, als ze na ± 15 seconden beginnen op te zetten, met een schuimspaan uit het water.
Leg ze op de ingevette bakplaat en bestrooi ze met maanzaad, sesamzaad of grof zeezout.

Johan Drenth © 2010

Bak ze in het midden van de oven in ± 20 minuten gaar en laat ze op het rooster afkoelen.

Piramide van watermeloen

(8-10 personen)

1 grote watermeloen

Halveer de meloen in de breedte, snijd hem in ± 3 cm dikke plakken en snijd de plakken in vieren.
Stapel van de punten meloen een piramide. Maak afwisselend lagen met de schil naar de binnen- of buitenkant.
Versier de schil door er met een mes een patroon in te kerven.

Dranken

Vruchtenbowl

(aperitief; 1 liter)

Laat 100 gr in plakjes gesneden aardbeien of frambozen, 3 eetlepels honing, de geraspte schil van 1 citroen en 1/2 liter ongezoet kersensap in een schaal in de koelkast ± 1 uur intrekken. Schenk er kort voor het serveren 1/2 liter koud mineraalwater met koolzuur bij.

Alcoholvrije vruchtenbowl

(12 personen)

6 flesjes Crodino
2 blikjes Hero Fruitspring Sparkling Tropical Fruit
2 mango's in blokjes
2 limoenen in plakjes
200 gr witte druiven
1 roze grapefruit in partjes
2 kiwi's in plakjes
2 plakken ananas in blokjes
6 dl koolzuurhoudend mineraalwater
10 gr muntblaadjes
Sicilia Citroensap
ijsblokjes

Meng alle ingrediënten in een glazen kom en voeg citroensap en ijsblokjes naar smaak toe.

Johan Drenth © 2010

Wilt u toch wat alcohol aan deze bowl toevoegen, voeg dan in plaats van 6 dl Spa rood, 3 dl Riesling en 3 dl Spa rood toe. De munt kan dan door takjes onze-lieve-vrouwen-bedstro worden vervangen.

Gekoelde rosé

Een zeer geschikte barbecuewijn is de rosé: goed gekoeld smaakt deze wijn heerlijk bij alle gerechten.

Zomerpassie-longdrink

(2 personen)

1 flesje crodino
1/2 dl grapefruitsap
1/2 dl passievruchtensap
2 1/2 dl Hero Fruitspring Sparkling Tropical Fruit
1 eetlepel grenadine limonadesiroop
Sicilia Citroensap
ijsblokjes
2 plakjes sinaasappel
2 glazen van 2 1/2 dl

Meng de crodino, het grapefuit- en passievruchtensap, het Sparkling Tropical Fruit en de grenadinesiroop in een hoog glas door elkaar.
Voeg naar smaak een paar druppels citroensap toe en serveer met ijsblokjes en een plakje sinaasappel op de rand van het glas.

Vruchtenwijn

Leg in een ijsblokjeslaatje halve aardbeitjes, stukjes kiwi en muntblaadjes, vul aan met wit druivesap of water en laat bevriezen. Leg in elk wijnglas 3 ijsblokjes en vul aan met koude witte wijn of appel-bronwater.

Frisse appel-Citroendrank

(2 personen)

1/2 ongeschilde Granny Smith appel in blokjes
1 limoen in plakjes
2 eetlepels limoensap
2 eetlepels Sicilia Citroensap
2 blikjes Hero Fruitspring Sparkling Apple Lemon
2 takjes citroenmunt
2 glazen van 2 1/2 dl

Johan Drenth © 2010

Verdeel de appel en 2 plakjes limoen over de 2 glazen.
Schenk in elk glas 1 eetlepel limoensap en 1 eetlepel citroensap.
Vul de glazen met de Sparkling Apple Lemon en serveer met ijsblokjes, een schijfje limoen en een takje citroenmunt.

Apple Lemon Cocktail

(2 personen)

ijsblokjes
1 blikje Hero Fruitspring Sparkling Apple Lemon
1 dl cider
1 dl koolzuurhoudend mineraalwater
2 eetlepels calvados
2 eetlepels Sicilia Citroensap
2 schijfjes citroen
2 glazen van 2 1/2 dl

Vul de glazen met ijsblokjes.
Meng alle ingrediënten, behalve de schijfjes citroen en schenk het in de glazen.
Serveer de drank met een schijfje citroen op de rand van het glas.

Over ijsthee en ijskoffie

a: koude citroenthee, voor 4 glazen: vermeng 3/4 liter sterke thee, 1/2 dl citroensap en 3 theelepels honing. Laat dit in de koelkast heel koud worden.
Serveer de thee in hoge glazen over ijsblokjes. Roer er eventueel naar wens meer honing door.
b: thee Hawaï, voor 4 glazen: vermeng 6 dl sterke thee, 1 1/2 dl ananassap en suiker naar wens. Laat dit in de koelkast goed koelen. Serveer de drank in hoge glazen met ijsblokjes en stukjes ananas.
c: sinaasappelkoffie, voor 4 glazen: zet 1/2 liter sterke koffie met een snufje kaneelpoeder en een snufje kruidnagelpoeder. Vermeng de koffie met 1/2 liter sinaasappelsap en eventueel suiker. Laat goed koelen. Serveer de koffie over ijsblokjes of geschaafd ijs, eventueel met een scheutje Grand Marnier.
d: Rode vruchtenkoffie, voor 4 glazen: vermeng 3/4 liter afgekoelde sterke koffie met 2 dl gepureerde rode vruchten (bessen, aardbeien, kersen). Voeg suiker naar smaak toe en serveer de koffie over ijsblokjes.

Nogmaals: De barbecue aanmaken

Wrijf het rooster en het goed afgedroogde vlees in met olie. Gebruik bij het roosteren geen zout. Als brandstof voor een barbecuevuur kunt u houtskool of zeer droog hout gebruiken. Leg de houtskool in twee of meer bergjes in de barbecue. Overgiet ze met spiritus en steek ze aan (giet nooit spiritus in hetvuur!). U kunt ook aanmaakblokjes gebruiken.
Spried, als de kooltjes goed branden, het vuur uit, zodat een zacht smeulend laagje

Johan Drenth © 2010

ontstaat.
Als er uitgelopen vet ontvlamt, kunt u het vuur temperen met een plantenspuit. Houd kinderen uit de buurt en zorg voor een emmer water of zand om eventueel te blussen.

Johan Drenth © 2010


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl