

GRUWELIJK GRILLEN

KERSTSPECIAL

20^x
BBQ-RECEPTEN
VOOR KERST

Jan Schulte & Leonie ter Veld



MERRY
XMAS!

INLEIDING

Het is 7 oktober 2020, de tweede golf van Corona is net uitgebroken en Leo krijgt weer een idee.

“Wat nou als we ook een kersteditie maken van Gruwelijk Grillen?!”

In het voorjaar van 2020 bleek het maken van een e-book vol barbecue recepten de perfecte bezigheid tijdens de lockdown. Waarom doen we dat niet nog eens dunnetjes over?! Sluit twee foodliefhebbers nóg een keer op in een fijn huis met buitenkeuken en een enorme liefde voor Kerst (oké, bij één van de twee dan) en je hebt wederom de juiste ingrediënten voor een e-book.

In deze Kerstspecial van Gruwelijk Grillen vind je 20 recepten voor voor-, bij- hoofd- en nagerechten voor de aankomende feestdagen. Van een gruwelijk tof vega hoofdgerecht en coquilles van de grill tot warmgerookte zalm van de barbecue (dit is waanzinnig!) en verrukkelijke gratin van zoete aardappel en biet.

Het spektakelstuk, de kers op de taart of beter gezegd; de piek op de kerstboom, is de Beef Wellington, die je ook op de cover z'n shine ziet pakken.

Scroll vooral ook door tot je het recept voor BBQ Brownies met gezouten karamel hebt gevonden en oeh die Pork Belly Burnt Ends... Zo sappig, zo sticky en zó lekker met die bourbon...

De Gruwelijk Grillen Kerstspecial is een e-book vol watertandend lekkere BBQ-recepten met een kerstvibe.

Let's winterbarbecue!

Je moet weten dat Jan en ik allebei niet vies zijn van barbecueën in de winter. Dikke jas aan (of een kleed om je middel geknoopt #quarantainefashion), je handen warmen aan de hitte van de Big Green Egg, genietend van een mooie rode wijn... In het donker van de namiddag of avond voer je de fijnste gesprekken met elkaar, starend in het vuur van de barbecue waarop een heerlijk maaltje ligt te garen. Ooooh, wij zijn er dol op! ✨

Mocht je iets minder gecharmeerd zijn van regendruppels, koude tenen en temperaturen onder nul tijdens het buitenkoken, dan hebben we goed nieuws voor je. Bij alle recepten staat aangeven of je ze naast het bereiden op je barbecue ook klaar kan maken in de oven of - geheel in kerstsfeer - op je gourmetstel.

Dit jaar *driven* we niet *home for Christmas*, we *blijven home*. Het wordt een Kerst die de geschiedenisboeken in gaat, dus we kunnen er maar beter het beste van maken.

**MERRY CHRISTMAS
& HAPPY (FUCKING)
NEW YEAR!**

- Leo & Jan



Legenda

00:25 totale tijd



personen



favoriet



vegan



oven



gourmet

abc

klikbare links

INHOUD



VOOR

- 6 Coquilles met hazelnoten & cantharellen
- 8 Portobello's met salieboter
- 10 Coquilles met dragon & citroen
- 13 Stoofpeertjes met feta & walnoten
- 15 Verkoolde bietjes met geitenkaas & tijm
- 17 Langzaam gegaard buikspek



HOOFD

- 38 Spitskool van de grill
- 42 Warmgerookte zalm
- 44 Lamsrack met jus van Leo
- 48 Beef Wellington



BIJ

- 21 4x Kruidenboter
- 23 Truffel tapenade
- 25 Hasselback met truffel & gruyère
- 27 Gratin van zoete aardappel & biet
- 30 Rösti torens
- 32 Geroosterde bloemkool met mosterd
- 34 Bourbon Belly Burnt Ends

TIPS

- 29 Wijntips
- 37 Tafelstyling
- 41 Verantwoord Kerst vieren doe je zo
- 65 Cadeautip



Tip!

Klik op de naam van het gerecht en je komt meteen op de juiste pagina!

NA

- 52 Gegrilde ananas met ijs & whiskykaramel
- 54 Gegrilde peer met blauwe kaas
- 56 BBQ Brownie met gezouten karamel

♪ It's beginning
to look a lot like
Christmas... ♪



Wijntip

Dit gerecht combineert perfect met de volle en romige Maison Castel Grande Reserve chardonnay.



NIX18



COQUILLES MET HAZEL- NOOT & CANTHARELLEN

Ingrediënten

- 12 coquilles
- 12 cantharellen
- een handje boerenkool
- een snuf zout
- een beetje olijfolie

- 30 gr roomboter
- 30 gr hazelnoten

Tools

- bakpapier
- Airfryer
- Half Cast Iron Plancha

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180C. Meng de boerenkool met een beetje olijfolie en een snuf zout. Verdeel dit over een bakplaat bekleed met bakpapier en bak in 10 minuten knapperig in de oven. Laat dit afkoelen.

Steek ondertussen de barbecue aan en breng hem naar 250C; je gaat zo grillen op direct vuur. Leg ook de Cast Iron Plancha op het rooster, zodat die alvast heet wordt.

Spoel de cantharellen voorzichtig maar goed (!) schoon onder de kraan en dep ze droog. Meng de cantharellen met een beetje olijfolie en bak ze 7 minuten in de Airfryer op 200C.

Smelt 30 gr roomboter in een pannetje. Hak hazelnoten grof en voeg toe aan de gesmolten boter. Laat dit 10 minuten op zacht vuur mengen met elkaar.

Zodra de barbecue een temperatuur van 250C heeft bereikt kunnen de coquilles erop. Strooi wat zout en peper over de coquilles, doe een beetje olie op de hete bakplaat en leg de coquilles erop. Bak de coquilles 2 minuten per kant en voeg halverwege een beetje boter toe aan de bakplaat (wanneer je de coquilles omkeert); dit zorgt voor een mooi goudbruin korstje.

>>>Tip: als je zorgt dat je er niet teveel andere zooi op je hebt liggen, dan kun je deze coquilles ook perfect op je gourmetstel grillen!<<<

Serveer drie coquilles per persoon, leg de cantharellen erbij, top af met een beetje gesmolten boter met hazelnoten en eindig met de knapperige boerenkool. Dat laatste klinkt misschien niet echt als een fantastische toevoeging, maar dat is het echt wel. Eet smakelijk!

'Saliebotersaus
is super makkelijk
zelf te maken en
zooo lekker.
Vanaf nu wil je dit
overal overheen
gieten.'



PORTOBELLO'S MET SALIEBOTER

Ingrediënten

- een handje rucola
- 4 portobello's

Voor de saliebotersaus:

- 50 gr roomboter
- 50 ml kookroom
- 70 gr Parmezaanse kaas
- 10 blaadjes salie

Voor de croutons

- 2 sneetjes witbrood
- 3 el olijfolie
- 1 tl grof zeezout
- 2 tenen knoflook

Wijntip

Dit gerecht is lekker met Maison Castel Grande Reserve chardonnay blanc.

Bereiding

Steek de barbecue aan en breng hem naar een temperatuur van 220°C. We koken op direct vuur.

Smeer de portobello's aan de binnen- en buitenkant in met olijfolie en leg ze op het rooster. Het is belangrijk dat de hoed van de portobello onderop ligt; dus je kijkt in de lamellen. Bak de portobello's 25 minuten op de barbecue (of in de oven).

Maak ondertussen de saliebotersaus. Dit is supermakkelijk; verhit boter in een pannetje op middelmatig vuur. Zodra alle boter gesmolten is, voeg je fijngesneden salie toe. Voeg dan kookroom en geraspte Parmezaanse kaas toe. Zodra alle kaas is gesmolten is je saus klaar. Hoe langer de saus koelt, hoe dikker hij wordt.

Maak ondertussen croutons. Haal de korsten van het witbrood en snijd het brood in stukjes. Zet een koekenpan op middelhoog vuur met een flinke scheut olijfolie. Voeg knoflook en grof zeezout toe. Doe het brood erbij en hussel door elkaar. Laat dit eventjes bakken totdat het goudbruin kleurt. Voeg eventueel extra olie toe.

Haal de croutons uit de pan en laat ze afkoelen op een stuk keukenrol; dit is het moment waarop ze echt knapperig worden. Hak ze vervolgens in fijne kruimels. Deze kun je eventueel nog even in een droge koekenpan bakken, maar het hoeft niet.

Schenk salieboter in de portobello's, serveer op een bedje van rucola en top af met wat kruimels van de croutons. *Enjoy!*

A close-up photograph of a black cast-iron grill. On the grill are several round scallops and lemon wedges. The scallops are seared with a golden-brown crust and are garnished with finely chopped green herbs. The lemon wedges are also grilled, showing some charring on their edges. A small, glowing orange flame is visible on the left side of the grill. In the top left corner, there are some green herbs, possibly rosemary. The background is a dark blue fabric.

'Coquilles griller
op de barbecue
is niet makkelijk,
maar wel érg
lekker!'

COQUILLES MET DRAGON & CITROEN

Ingrediënten

- 12 coquilles
- 3 takjes dragon, de blaadjes

Voor de marinade

- 1 citroen
- 30 ml olijfolie
- 1 grote teen knoflook

Bereiding

Maak een marinade van het sap van één citroen, een uitgeperste teen knoflook en olijfolie. Meng de coquilles hier doorheen en laat dit 30 minuten in de koelkast intrekken. Snijd de uitgeperste citroen in schijfjes; die heb je zo nog nodig.

Steek de barbecue aan en breng hem naar een temperatuur van 250C. We koken op direct vuur. Leg de Cast Iron Plancha vast op de grill, zodat die heet kan worden.

Haal de coquilles uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen. Strooi er zout en peper over en bak ze vervolgens op de Cast Iron Plancha.

Tools

- Cast Iron Plancha

Wijntip

Dit gerecht is lekker met Maison Castel Bordeaux Blanc sauvignon blanc.

Keer de coquilles na 2 minuten om en voeg een beetje boter toe, zodat ze mooi goudbruin kleuren. Grill de coquilles 2 minuten per kant. Leg ook een paar citroenen op de grill, zodat die mee grillen. Dit levert echt een vet mooie smaak op.

Haal de coquilles van de barbecue en serveer ze met wat fijngesneden dragon. De aardste smaak van de coquilles combineert echt heel erg tof met de rijke, bijna dropachtige smaak van de dragon. Oh en de citroenen worden door het grillen wat zoeter en haast romiger van smaak, dus serveer die er lekker bij.

Mjam!

Wintertime. Cookingtime.



Wintertime. The perfect time to cook outside.
And enjoy each other's company inside.

**The
Evergreen
Since '74**



BIGGREENEGG.NL

Maak deze stoofperen
24 uur van te voren,
dan zijn ze nog
smaakvoller.



STOOFPEERTJES MET FETA & WALNOTEN

Ingrediënten

- 1 citroen
- 1 kilo Gieser Wildeman stoofperen met steel
- 250 ml soepele rode wijn
- 75 gr suiker
- 1 kaneelstokje
- 4 kruidnagels
- 1 gedroogd laurierblad

- 1 blok goede, smaakvolle feta
- een handje walnoten

Tools

- Cast Iron Grid

Vegan-tip

Gebruik plant-aardige feta; dat smaakt naar romige feta *meets* zachte geitenkaas en is super lekker.

Bereiding

Wist je dat het maken van stoofperen helemaal niet moeilijk is? Bovendien is het een geweldige bezigheid doordat je hele huis naar een soort Glühwein ruikt. HEERLIJK!

Schil de peren en laat de steeltjes eraan zitten. Doe de stoofperen in een ruime pan en voeg de wijn toe. Doe er ook een beetje water bij, totdat de stoofperen net onder staan.

Snijd 3 plakjes van de schil van de citroen; neem zo min mogelijk van de bittere witte binnenkant mee. Voeg die plakjes toe aan de pan met stoofperen, samen met suiker, 4 kruidnagels, 1 blad laurier en het kaneelstokje. Breng dit aan de kook en laat het minimaal 1 uur stoven op laag vuur. Laat vervolgens de stoofperen in het vocht staan totdat

je verder gaat met het recept. We raden aan om de stoofperen 24 uur van tevoren te maken, zodat de smaken er lekker in trekken.

Haal de stoofperen dan uit de koelkast en grill ze op de barbecue. Dit doe je op een barbecue met een temperatuur rond de 200C, op direct vuur. Wij gebruiken de Cast Iron Grid, omdat je daarmee mooie grillstreepjes op de peren krijgt. Haal de peertjes voorzichtig van de grill (trek ze niet kapot) en serveer ze met wat feta en grof gehakte walnoten. Klaar!

Eet dit gerecht als voor- of bijgerecht. Je hoeft de peertjes trouwens niet per se te grillen, maar het geeft wel nét even een toffe barbecuesmaak mee. Maar ook zonder de gril-stap (en dus zonder barbecue) is dit een heerlijk gerecht.

*'Hoe mooi zijn
bietjes die recht uit
de kolen komen?
ZO vet!'*



Dit recept
komt uit ons
vorige e-book
Gruwelijk
Grillen.

VERKOOLDE BIETJES MET GEITENKAAS

Ingrediënten

- 8 grote rauwe bieten (ongeveer even groot)
- 125 gr zachte geitenkaas
- paar takjes verse tijm

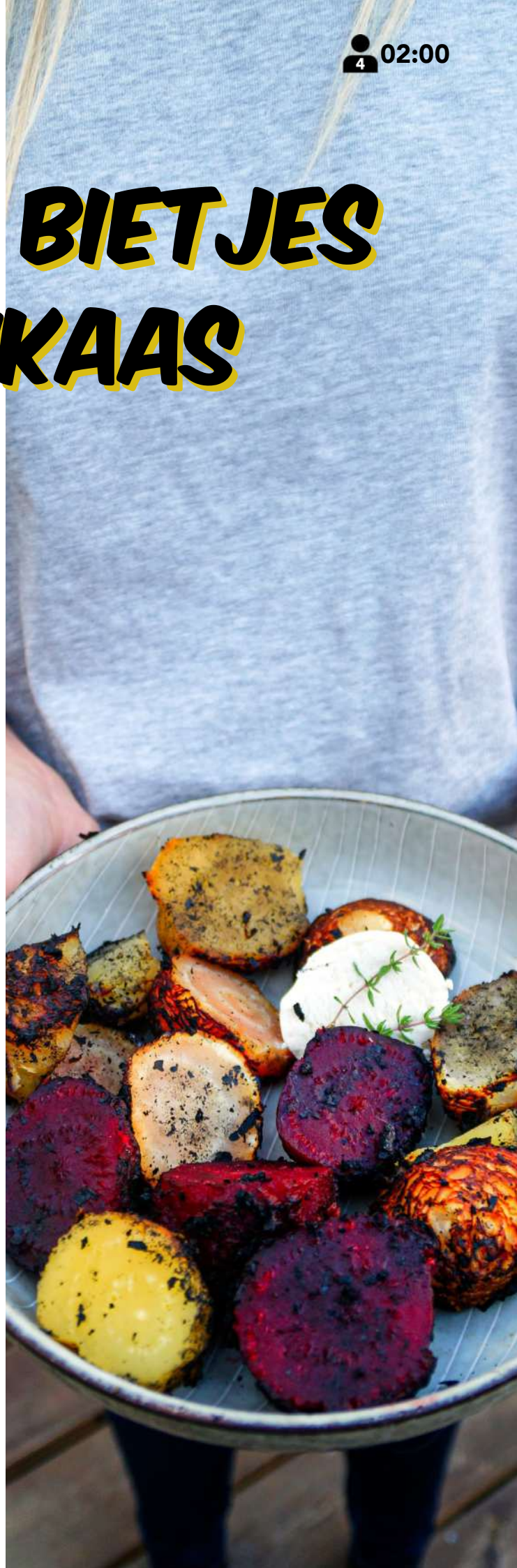
Wijntip

Dit gerecht is lekker met Maison Castel Bordeaux Blanc sauvignon blanc.

Bereiding

Verhit de barbecue tot 200C. Wanneer de kolen gloeien en niet meer vlammen, leg je de bieten ertussen, aan de rand van de barbecue. Laat ze ongeveer 1 tot 2 uur garen, afhankelijk van de grootte van de bieten. Wanneer je de bieten uit de kolen haalt, is de buitenkant zwartgeblakerd en mogen ze zelfs wit verkoold zijn.

Halveer de bieten en serveer ze met geitenkaas en tijm. De verkoolde korst kun je er met je handen vanaf breken; dan zijn ze echt goed gaar. Eet de verkoolde korst niet (of zo min mogelijk), maar geniet INTENS van het binnenste!



Als je vlees eet, zorg er dan voor dat je altijd vlees van goede kwaliteit én afkomst kiest. Dat verschil doet er echt toe. Bezoek een biologische slager en laat je goed informeren!



Wijntip

Deze langzaam gegaarde buikspek combineert perfect bij deze intense en zachte Bordeaux Rouge van Maison Castel.

NIX18



LANGZAAM GEGAARD

BUIKSPEK

Ingrediënten

Voor de saus

- 6 el barbecuesaus
- 80 ml bourbon
- 3 el ketjap
- 2 el honing

Voor de rub

- 4 el bruine suiker
- 2 el grof zeezout
- 1 el paprika poeder
- ½ el zwarte peper zelf gemalen
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl gemberpoeder
- ½ tl cayennepeper

Bereiding

Steek de Big Green Egg aan en breng hem naar een temperatuur van 120-130C. Gebruik kolen voor een lange barbecuesessie, want je gaat zo'n 3 uur barbecueën!

Leg het rookhout in een kommetje water en laat dit 20 minuten weken.

Meng alle ingrediënten voor de rub in een grote kom met elkaar. Snijd het buikspek in blokken van 4x8 cm (ongeveer) en houd daarbij de spekkant aan de bovenkant; dat snijdt het makkelijkst.

- 1,2 kilo buikspek zonder zwoerd
- 25 gr roomboter
- 2 el donkere basterdsuiker
- 1 el honing
- 2 snufjes zout

Tools

- kolen voor een lange barbecuesessie
- een handje Jack Daniels rookhout
- Drip Pan
- convEGGtor
- 2 roosters*
- ovenschaal

*je legt twee roosters kruislings op elkaar, zodat kleine stukken vlees niet tussen de spijlen door vallen

Haal de spekblokken door de rub en zorg dat je hierbij alle rub volledig gebruikt.

Verdeel het rookhout over de kolen, leg de convEGGtor in de barbecue en plaats er een lekbak met een laagje water op. Leg de twee roosters op elkaar in de barbecue en verdeel het spek over het rooster. Rook het vlees 2 uur lang op 120-130C.

Het recept gaat verder op de volgende pagina.

Oven

Je kunt een poging wagen om dit recept in de oven klaar te maken. Je mist dan wel de rooksmak van de barbecue, maar waarschijnlijk wordt het bijna net zo lekker. Houd gewoon de tijden en temperaturen aan zoals in het recept.

Dit is het vervolg van het recept voor langzaam gegaard buikspek.

Haal het vlees van de barbecue, leg het in een grote ovenschaal en verdeel hier wat boter, basterdsuiker, zout en honing over. Dit mag je er gewoon nonchalant over verdelen en je hoeft het niet te husselen; het smelt er wel doorheen. Bak dit nog 1 uur af op de barbecue op 130C.

Maak in de tussentijd een saus van bourbon, ketjap, honing en barbecuesaus.

Haal de ovenschaal van de barbecue, haal het vlees uit de ovenschaal en maak de ovenschaal schoon. Doe het vlees er dan weer in en meng het met de saus. Je kan natuurlijk ook een andere bak pakken. Zet dit nog 30 minuten op 150C op de barbecue en klaar is de sticky pork belly. Serveer dit zonder poespas op een bordje als voorgerecht, óf kies een net andere bereiding en maak het klaar als bijgerecht, zoals wij deden op pagina 35.

Goed eten
is samen eten.

Bekijk ons complete kerstassortiment op

plus.nl/kerst

 **PLUS**

Goed eten. Daar houden we van.

4X KRUIDENBOTER

Experimenteer eens
met een van deze vier
varianten!



(Vegan) boter-tip

Onze favoriete basis voor kruidenboters is Lurpak ongezouten smeerbare boter uit de koeling van de supermarkt. Zoek je een vegan alternatief? Flora plant gezouten is erg lekker en ook gewoon verkrijgbaar bij verschillende supermarkten.





Klassieke kruidenboter

- 125 gr boter
- een handje verse bieslook
- een handje verse peterselie
- 1 teen knoflook
- ½ tl zout
- peper

Snijd de peterselie en bieslook fijn. Pers de teen knoflook uit. Meng alles door de boter en breng op smaak met peper en zout.



Ras el hanout boter

- 125 gr boter
- 1 el ras el hanout
- ½ tl bruine suiker
- snuf zout

Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout.



Mosterd-kruidenboter

- 125 boter
- ½ tl grove mosterd
- 1 tl mosterdzaad
- snuf knoflookpoeder
- ½ tl zout
- lekker veel peper

Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met peper en zout.



Simpele kruidenboter

- 125 gr boter
- 5 tl Euroma kruidenmix met gedroogde tijm, tomaat en rozemarijn
- snuf zout

Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

*'Wie heeft de restjes
van Eerste Kerstdag
in de blender
gegoooid?!'*

*'Oh, het is truffel
tapenade.'*



TRUFFEL TAPENADE

Ingrediënten

- 250 gr kastanjechampignons
- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- een handje verse peterselie
- 4 el truffelolie
- 2 el geraspte gruyère
- peper & zout

Tools

- hakmolen

Bereiding

Snijd de champignons in grove stukken en snijd de sjalot en knoflook fijn. Verhit een beetje truffelolie in een koekenpan en bak de champignons, knoflook en sjalot in 10 minuten goudbruin. Haal alles uit de pan en stop het in de hakmolen. Mix het tot een tapenade.

Voeg wat zout, peper en de rest van de truffelolie toe en bak het in de pan, totdat het niet meer super vochtig is.

Hak tenslotte wat peterselie fijn en roer dit door de truffel tapenade. Haal de tapenade van het vuur en laat het een beetje afkoelen. Voeg dan nog twee eetlepels gruyère eraan toe.

Serveer de tapenade op een toastje of over de Hasselback aardappel van de volgende pagina.

Wijntip

Deze tapenade past goed bij de kruidigheid en fruitige smaken van deze Bordeaux Rouge van Maison Castel.



NIX18



*'Dit is echt een
feestje op tafel!'*



#GRUWELIJKGRILLEN

HASSELBACK MET TRUFFEL & GRUYÈRE

Ingrediënten

Voor de tapenade

- 250 gr kastanjechampignons
- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- een handje verse peterselie
- 4 el truffelolie
- 2 el geraspte gruyère
- peper & zout

- 4 grote vastkokende aardappelen
- een handje verse peterselie
- 75 gr gruyère
- 4 el Jean Bâton truffelmayonaise

Tools

- ovenschaal
- convEGGtor
- kwastje

Bereiding

Verwarm de barbecue naar 180C en plaats het hitteschild in de barbecue om op indirect vuur te koken.

Steek de satéprikkers in de lengte van de aardappel, op 1/3 van de hoogte van de aardappel (klinkt ingewikkeld, is het niet). Snijd om de paar millimeter tot aan de satéprikker zo dun mogelijke inkepingen in de aardappel. Smeer de aardappelen vervolgens in met truffelmayonaise. Zorg ervoor dat je ook tussen de inkepingen smeert. De mayonaise zorgt ervoor dat de boel straks echt goed gaart en geeft bovendien een lekkere smaak.

Bak de aardappelen in 90 minuten gaar in een ovenschaal op de barbecue.

Zorg ervoor dat de inkepingen naar boven wijzen. Tijdens het bakken gaan de inkepingen als het goed is open staan.

Maak in de tussentijd een truffel tapenade volgens het recept op pagina 24.

Na anderhalf uur verdeel je wat truffel tapenade over de aardappelen en top je af met de rest van de gruyère. Bak nog heel even met de deksel op de barbecue, totdat de kaas gesmolten is. Top af met verse peterselie en eet smakelijk!

Wijntip

Dit gerecht is lekker met deze krachtige en kruidige rode Grande Reserve cabernet sauvignon van Maison Castel.



'Aardappelgratin is een klassieker die met Kerst op tafel hoort. Maak dit jaar eens een andere variant dan je gewend bent. Wat dacht je van zoete aardappel en biet? Dit is HEERLIJK!'

GRATIN VAN ZOETE AARDAPPEL & BIET

Ingrediënten

- 500 gr zoete aardappel
- 500 gr gekookte rode bieten
- 10 gr verse gember
- 2 tenen knoflook
- 250 gr slagroom
- 50 gr geraspte kaas

Tools

- ovenschaal
- rasp
- convEGGtor

Bereiding

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in zo dun mogelijke plakjes. Snijd ook de gekookte bieten zo dun mogelijk. Al met al ben je hier best een tijdje mee bezig.

Vet de ovenschaal in. Leg de schijfjes rauwe zoete aardappel en gekookte biet om en om -of dakpansgewijs - in de ovenschaal totdat alles op is.

Pers 2 tenen knoflook uit in de slagroom, rasp de gember, roer die ook door de slagroom en doe de geraspte kaas erbij. Roer het door elkaar en giet dit over de gratin.

Steek de barbecue aan, zet het hitteschild erin en breng naar een temperatuur van 200C. Bak de gratin in 40 minuten gaar. Dit kan uiteraard ook gewoon in de oven op 200C.

Eet smakelijk!

Anti-kerststress-tip

Dit gerecht kun je heel goed voorbereiden. Zorg dat je de ovenschaal alvast gevuld hebt met de zoete aardappel en bietjes. Tijdens het kerstdiner hoef je dan alleen nog het slagroommengsel er overheen te gieten en de gratin af te bakken.

Vegan-tip

Vervang slagroom door haver cuisine en gebruik veganistische kaas.

VIVE LA FRANCE...

...maar vooral lang leve de Franse wijnen! Maison Castel is een waanzinnige wijnserie uit Frankrijk. Deze wijnen zijn afkomstig uit verschillende wijngebieden in Frankrijk met als doel het beste uit de Franse bodem te halen. Maison Castel heeft wijnerfaring opgedaan over heel de wereld, dus dat belooft wat!

De wijnen zijn erg geschikt om te drinken met een grillgerecht van de barbecue. Zeker tijdens de kerst, want dat maakt het gerecht natuurlijk nóg specialer.

Trap de kerstdagen af met een feestelijke bubbel of frisse muscadet en steek intussen de barbecue aan.

TIPS!

Frisse amuse met vis of geitenkaas?

Bordeaux sauvignon blanc

Visgerecht met een romige saus?

Grande Reserve chardonnay

Stevige vleesvariant van de grill?

Grande Reserve cabernet sauvignon of Bordeaux rouge

Voor elke Gruwelijke Griller is er wel een gruwelijk glas wijn van Maison Castel te vinden.

Je vindt deze wijnen bij PLUS supermarkt, voor maar €5,99! Proost!

MAISON
CASTEL
• FRANCE •



'Dit is een van mijn
favoriete recepten
uit het e-book!'
- Leo



MAAK JE EEN RECEPT KLAAR
UIT ONS BOEK? DEEL HET ONLINE:
#GRUWELIJKGRILLEN

RÖSTI TORENS

Ingrediënten

- 650 gr kruimige aardappelen
- 2 sjalotten
- 50 gr geraspte kaas
- 2 tl nootmuskaat
- een paar chilivlokken
- 2 eieren
- een beetje boter om in te vetten
- zout & peper

Bereiding

Snipper de sjalotten. Kluts twee eieren door elkaar, meng er 2 tl nootmuskaat, flink wat peper, zout en de sjalotten door. Vet de cupcake-bakvorm alvast in met boter.

Steek de barbecue aan, plaats het hitteschild voor koken op indirect vuur en breng de temperatuur naar 200C.

Begin dan pas met het schillen en raspen van de aardappelen; de geraspte aardappel kleurt namelijk snel bruin en dat wil je zoveel mogelijk voorkomen. Rasp de aardappelen en bewaar een aardappel voor een later moment.

Meng de geraspte aardappelen door het ei-prutje. Roer het goed door elkaar, maar druk vervolgens het vocht eruit.

Tools

- bakvorm voor cupcakes (wij gebruiken een siliconen vorm)
- rasp
- convEGGtor

Bijvoorbeeld door middel van een vergiet of gewoon met je handen. Doe dit mengsel in de cupcakevorm en druk het goed aan.

Schil en rasp dan ook de laatste aardappel en meng die met de geraspte kaas en wat zout. Verdeel dit over iedere cupcakevorm, maar druk het niet aan; probeer het juist een beetje luchtig te houden. Top af met een beetje extra nootmuskaat en chilivlokken op iedere toren en bak dit af op de barbecue (of in de oven) in 40 minuten op 200C.

Eet smakelijk!

*Is it
naughty
or nice?*



GRUWELIJKE BLOEMKOOl MET MOSTERD

Ingrediënten

- 1 bloemkool (eventueel met bladeren)
- 1 el mayonaise
- 2 tl grove mosterd
- 2 tl normale mosterd
- 2 el olijfolie
- 1 el honing

Tools

- ovenschaal
- convEGGtor
- kwastje

Bereiding

Voordat we beginnen aan dit recept willen we je toch even in alle eerlijkheid tippen dat deze bloemkool lekkerder is uit de oven dan van de barbecue. Door de barbecue krijgt hij een beetje een branderige, bitterzoete smaak en dat gebeurt in de oven niet. Wij zouden deze dikke unit in ieder geval de volgende keer klaarmaken in de oven. Kijk maar wat jij doet ;-).

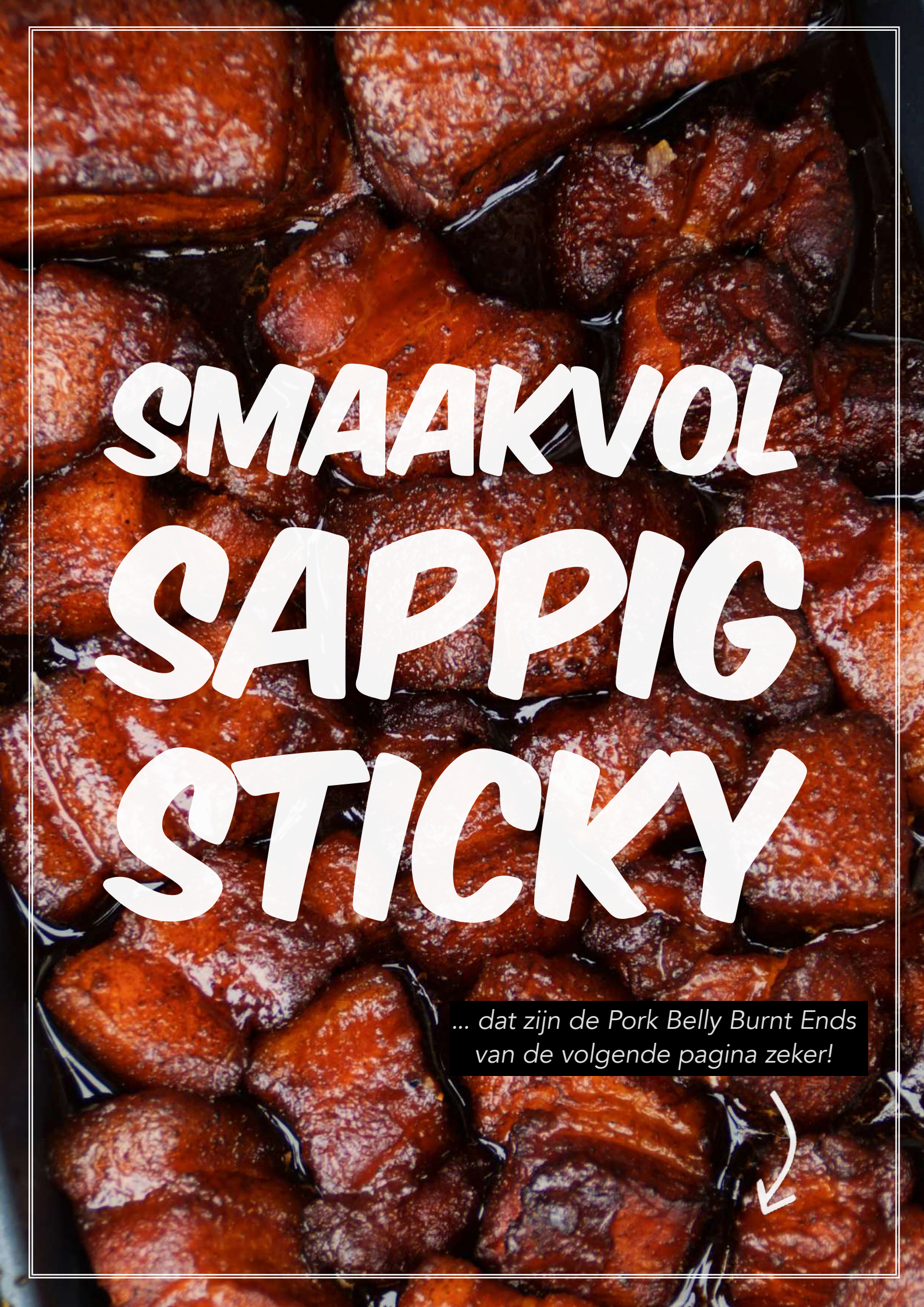
(Verder is dit recept wel echt fantastisch, dus laat deze mededeling je niet tegenhouden dit te proeven!).

Kook de bloemkool op de kop voor 10 minuten. Leonie heeft ooit gelezen dat als je dit soort groentes op deze manier kookt, de eventuele beestjes die in de stronken verstopt zitten, er zo uitglijden. Lekker detail wel, toch?

Maak ondertussen een mooi glad papje van de verschillende soorten mosterd, mayonaise, olijfolie en honing.

Zet de bloemkool in de ovenschaal en bedek met de mosterdcoating. Bak de bloemkool vervolgens 40 minuten af op 200C in de oven of op de barbecue (indirect vuur). De bloemkool is klaar als je er een satéprikker makkelijk doorheen kan prikken en de buitenkant mooi goudbruin gekleurd is.

Eet smakelijk! Geniet van een manier van bloemkool eten die totaál anders is dan je gewend bent; dit heeft echt niets te maken met de saaie gekookte bloemkool die je normaal eet. Enjoy!

A close-up photograph of numerous cubes of pork belly, likely from a belly cut, which have been cooked and glazed. The meat is a deep, rich brown color, glistening with a thick, dark sauce that pools in the crevices between the cubes. The texture of the fat and meat is clearly visible.

SMAAKVOL SAPPIG STICKY

... dat zijn de Pork Belly Burnt Ends
van de volgende pagina zeker!



BOURBON BELLY BURNT ENDS

Ingrediënten

Voor de saus

- 6 el barbecuesaus
- 80 ml bourbon
- 3 el ketjap
- 2 el honing

Voor de rub

- 4 el bruine suiker
- 2 el grof zeezout
- 1 el paprika poeder
- ½ el zwarte peper zelf gemalen
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl gemberpoeder
- ½ tl cayennepeper

Bereiding

Steek de barbecue aan en breng hem naar een temperatuur van 120-130C. Gebruik kolen voor een lange barbecuesessie, want je gaat zo'n 3 uur barbecueën!

Leg het rookhout in een kommetje water en laat dit 20 minuten weken.

Meng alle ingrediënten voor de rub in een grote kom met elkaar. Snijd het buikspek in blokken van 4x4 cm (ongeveer) en houd daarbij de spekkant aan de bovenkant; dat snijdt het makkelijkst.

- 1,2 kilo buikspek zonder zwoerd
- 25 gr roomboter
- 2 el donkere basterdsuiker
- 1 el honing
- 2 snufjes zout

Tools

- kolen voor een lange barbecuesessie
- een handje Jack Daniels rookhout
- Drip Pan
- convEGGtor
- 2 roosters*
- ovenschaal

*je legt twee roosters kruislings op elkaar, zodat kleine stukken vlees niet tussen de spijlen door vallen

Haal de spekblokken door de rub en zorg dat je hierbij alle rub volledig gebruikt.

Verdeel het rookhout over de kolen, leg de convEGGtor in de barbecue en plaats er een lekbak met een laagje water op. Leg de twee roosters op elkaar in de barbecue en verdeel het spek over het rooster. Rook het vlees 2 uur lang op 120-130C.

Het recept gaat verder op de volgende pagina.

Dit is het vervolg van het recept voor Bourbon Belly Burnt Ends.

Haal het vlees van de barbecue, leg het in een grote ovenschaal en verdeel hier wat boter, basterdsuiker, zout en honing over. Dit mag je er gewoon nonchalant over verdelen en je hoeft het niet te husselen; het smelt er wel doorheen. Bak dit nog 30 minuten af of de barbecue op 130C.

Maak in de tussentijd een saus van bourbon, ketjap, honing en barbecuesaus.

Haal de ovenschaal van de barbecue, haal het vlees uit de ovenschaal en maak de ovenschaal schoon. Doe het vlees er dan weer in en meng het met de saus. Je kan natuurlijk ook een andere bak pakken. Zet dit nog 30 minuten op 150C op de barbecue en klaar is de sticky pork belly. Serveer dit zonder poespas in een grote schaal óf kies een net andere bereiding en maak het klaar als voorgerecht, zoals wij deden op pagina 18.

Psst: op pagina 60 vind je een heel kerstmenu met dit bijgerecht.

Oven

Je kunt een poging wagen om dit recept in de oven klaar te maken. Je mist dan wel de rooksmak van de barbecue, maar waarschijnlijk wordt het bijna net zo lekker. Houd gewoon de tijden en temperaturen aan zoals in het recept.

Wijntip

Deze langzaam gegaarde buikspek combineert perfect bij deze intense en zachte Bordeaux Rouge van Maison Castel.

NIX18



AAN TAFEL!

7 tips voor de styling van je kersttafel



ESSENZA Masterpiece
onderbord & dinerbord

ESSENZA Masterpiece
servet



ESSENZA Sculpture
ontbijtbord

ESSENZA Fine Art
tafelkleed

- 1.** Kies voor mooi servies dat bij elkaar past. **2.** Laagjes zijn top; zet wat borden op elkaar en het oogt gauw chic. **3.** Kies een duidelijk kleurenschema en hou je daar aan. **4.** Voeg groen toe; leg bijvoorbeeld wat dennentakken, rozemarijn of tijm op tafel; staat gezellig en ruikt ook nog lekker! **5.** Kies voor textiel; stoffen servetten en tafelbekleding geven een meer luxe uitstraling dan papier. **6.** Kaarsjes op tafel zijn een *must* rond Kerst! **7.** Leg een persoonlijk kaartje met een lief bericht (of een polaroid!) op ieder bord of print het menu uit.

ESSENZA



Have yourself
a very vega
Christmas!

SPITSKOOI VAN DE GRILL

Ingrediënten

- 1 spitskool
- 60 ml sesamolie
- 3 tl sambal oelek
- 60 ml sojasaus
- 2 el olijfolie

Voor de dip:

- 10 druppels sriracha
- 3 el vegan mayonaise

Bereiding

Steek de barbecue aan en breng naar een temperatuur van 180C. Plaats het hitteschild in de barbecue, voor koken op indirect vuur. Leg alvast de Cast Iron Plancha op het rooster en laat deze 30 minuten voorverwarmen.

Snijd de spitskool in de lengte door de helft. Maak een marinade van sesamolie, sambal en sojasaus. Leg een eetlepel olijfolie op de bakplaat en laat het tranen. Leg dan de spitskool erop met de binnenkant naar onder. Laat dit 20 minuten flink bruin bakken, zonder dat je er iets aan doet. Barbecue dicht en niet naar omkijken.

Check na 20 minuten hoe de onderkant eruitziet. Als het mooi donker geblakerd is, kun je door met de volgende stap.

Tools

- Cast Iron Plancha
- kwastje
- convEGGtor

Wijntip

Dit gerecht is lekker met Maison Castel Bordeaux Rouge merlot.

Giet wat van de marinade over de spitkool en til de onderkant voorzichtig op, zodat ook aan de onderkant wat marinade komt. Gebruik het kwastje om alle marinade over de spitskool te verdelen.

Bak de spitskool nog eens 15 minuten op 180C af met de barbecue dicht.

Haal de spitskool van de barbecue als hij van binnen gaar voelt. Dit kun je checken door er een satéprikker in te steken; als die er mooi doorheen glijdt, is hij gaar.

Snijd de spitskool door de lengte in tweeën – je eet een kwart spitskool per persoon - en giet er eventueel nog wat resterende marinade over. Serveer 'm met lekkere pittige srirachamayonaise.

*'Spitskool van de
barbecue klinkt
misschien niet zo sexy,
maar dit vega
hoofdgerecht is juicy,
spicy en heel hot
& happening!'*



VERANTWOORD KERST VIEREN

Kerst staat vaak in het teken van veel en lekker eten, maar anno 2020 is duurzaamheid ook belangrijk om over na te denken tijdens het kerstdiner. Ongekend veel vlees eten is niet meer van deze tijd en nadenken over de afkomst van het kerstmaal juist wel.

Met de kerstgedachte in je achterhoofd is het goed om eens te kijken hoe je kerstdiner beter is voor mens, dier én de planeet. Ik deel graag wat tips met je!

Koop in het seizoen

Producten uit het seizoen zijn minder belastend voor het milieu, goedkoper én smaakvoller.

Geef groente de hoofdrol

Draai de rollen om! Maak als hoofdgerecht een biet wellington of pompoenrollade en gebruik vlees als voor- of bijgerecht.

Schenk alcoholvrije cocktails

Ook minder alcohol hoort bij een duurzame levensstijl. Start de avond eens met een cranberry-tonic en ga daarna pas over op (biologische) wijnen.

Verantwoorde boodschappen

Wist je dat PLUS al 6 jaar de Meest Verantwoorde Supermarkt van Nederland is? Ik ben trots dat ik al lange tijd met ze samenwerk. Bij PLUS staat aandacht voor goed eten centraal; ze streven naar een verantwoorde herkomst van producten, sturen in de winkel aan op gezonde voeding, stimuleren lokale betrokkenheid en werken aan duurzame doelstellingen - bijvoorbeeld m.b.t. verpakkingen - op lange termijn.

Verantwoord kerstmenu



Voor: Venkelsoep met ASC gekeurde zalm en lokale appel



Hoofd: Vegetarische rollade van pompoen



Cranberry-tonic, Gingerale Orange & Winter Sangria 0.0%



Na: Stooferen uit het seizoen



Let it smoke
Let it smoke
Let it smoke

WARMGEROOKTE ZALM

Ingrediënten

- 1 kilo zalm met huid
- 400 gr grof zeezout
- 100 gr witte basterdsuiker

Wijntip

Dit gerecht is lekker met Maison Castel Grande Reserve chardonnay.

Bereiding

We gaan de zalm (droog) pekelen en daarna zelf roken in de barbecue.

Week als eerste een handvol rookhout in een kommetje water. Laat dit even intrekken.

Maak een mengsel van zout en suiker. Dep de zalm helemaal droog en leg de zalm op de huid in een ovenschaal. Bedek de zalm vervolgens overal met het zout-suikermengsel. Laat dit 45 minuten in de koelkast pekelen.

Spoel de zalm daarna af met koud water, dep hem overal goed droog en laat hem 15-30 minuten drogen op het aanrecht.

Steek de barbecue aan en maak een heel klein vuurtje. De barbecue hoeft slechts 60C te worden, dus gebruik niet te veel kolen.

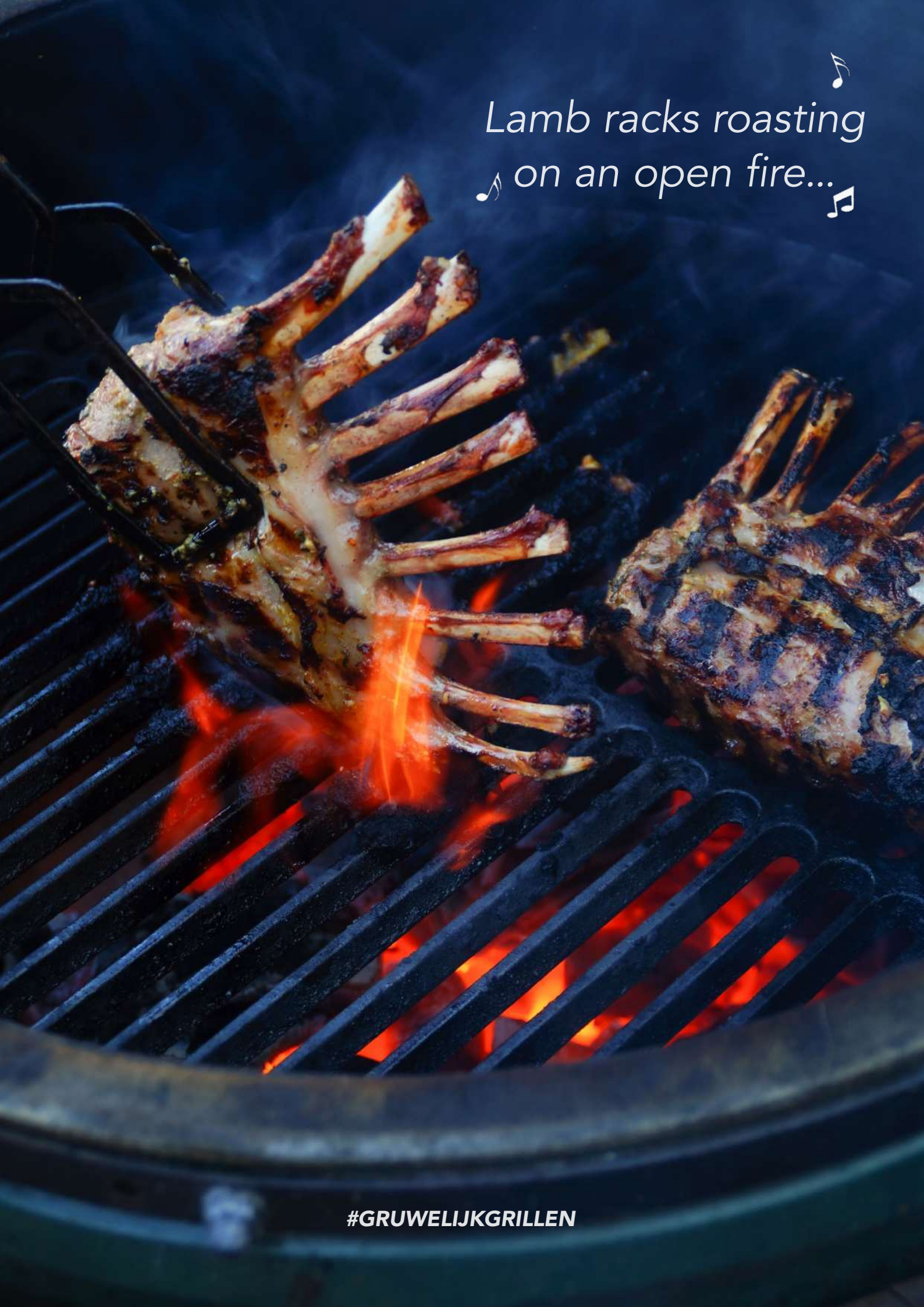
Tools

- beuken- of eikenhoutsnippers
- [convEGGtor](#)
- bakpapier
- ovenschaal

Wanneer de temperatuur constant is voeg je het rookhout toe aan de kolen. Dit begint meteen heel erg te roken; verlies zo min mogelijk van deze rook. Plaats zo snel mogelijk het hitteschild op de kolen, leg het rooster in de barbecue en leg de zalm op het bakpapier direct op het rooster. Doe de barbecue dicht en doe hem niet meer open. De rook blijft op die manier in de barbecue en dat zorgt voor de garing van de zalm.

Het roken duurde bij ons ongeveer 35 minuten. De zalm voelt dan niet meer rauw, maar is nog niet helemaal roze gekleurd. Dan is hij goed.

Serveer de zalm lauwwarm op een grote schaal, snijd er dunne plakjes af en trek voorzichtig de huid van de zalm. Je kunt er nog wat dille en citroen bij serveren, maar eigenlijk is dat niet nodig. De smaak van deze warmgerookte zalm is zó goed al van zichzelf. Mensen, wat is dit lekker!



*Lamb racks roasting
on an open fire...*

#GRUWELIJKGRILLEN

LAMSRACK MET JUS VAN LEO

Ingrediënten

- lamsrack 2x 375 gr

Voor de marinade:

- 6 blaadjes salie
- 15 takjes tijm
- een paar chilivlokken
- sap van 1/4 citroen
- 25 ml olijfolie
- 1 el honing
- 2 tenen knoflook
- 1/2 tl grof gemalen peper
- 1 tl grof zout
- 3 el mosterd

Voor de jus:

- 1,5 el roomboter
- 2 el honing
- 3 el balsamicoazijn
- 5 el rode wijn
- 330 ml lamsbouillon (of runderbouillon)
- 10-15 takjes tijm
- 1 sjalot
- 1/2 el bloem

Tools

- vleesthermometer
- convEGGtor

Bereiding

Breng de barbecue naar 180C en leg er een hitteschild in voor indirect barbecueën.

Laat de lamsrack op kamertemperatuur komen. Bij de botten van de lamsrack zit een strak vliesje over de hele rij botten. Dit moet je eraf halen. Haal het mes langs het bot en schuif 'm onder het vliesje door. Het is even een kut klus, maar wel écht nodig; dit vlies is namelijk heel taai.

Snijd salie, tijm en knoflook fijn en meng met de chilivlokken, peper, zout, olijfolie, honing en het sap van 1/4 citroen tot

een marinade. Smeer de lamsrack in met mosterd. Zorg dat al het vlees bedekt is. Smeer dan al het vlees in met de marinade en laat dit minimaal een half uur rusten.

Maak ondertussen alvast de jus.

Hoe? Het recept gaat door op de volgende pagina.

Dit recept
komt uit ons
vorige e-book
Gruwelijk
Grillen.



MAAK JE EEN RECEPT KLAAR
UIT ONS BOEK? DEEL HET ONLINE:
#GRUWELIJKGRILLEN

Dit is het vervolg van het recept voor lamsrack met jus van Leo. Verder met de jus...

Snijd een sjalot in kleine stukjes. Verhit 1,5 eetlepel boter in een pannetje met een dikke bodem. Bak de sjalot hierin glazig. Voeg dan 1 eetlepel honing toe en laat dit een beetje goudbruin kleuren op hoog vuur. Doe de balsamicoazijn en rode wijn erbij en roer het door elkaar. Voeg dan ook de bouillon toe en 10 takjes tijm (in z'n geheel) en laat het ongeveer 20 minuten inkoken. Zeef de jus; het uienprutje heb je niet meer nodig. Zet de jus vervolgens terug op het vuur en breng op smaak met peper, zout en naar smaak nog wat extra tijm. Klaar!

Leg de gemarineerde lamsrack op de grill, met het vlees naar boven. Gaar de lamsrack tot 50C kerntemperatuur. Dit duurt tussen de 30-60 minuten. Haal dan het hitteschild van de barbecue en breng de temperatuur naar 220C. Op direct vuur fik je de lamsrack naar kerntemperatuur van 55C, voor mooi rosékleurig vlees. Pas op dat je niet te hard fikt, zie foto's ;-).

Serveer de lamsrack met de jus en eet smakelijk!

Wijntip

Combineer deze lamsrack met Maison Castel Grande Reserve cabernet sauvignon; een volle en kruidige rode wijn.

NIX18



*Ben je klaar voor
hét spektakel van
jouw kerstdiner?*



BEEF WELLINGTON

Ingrediënten

- 1 kilo biologische ossenhaas
- 600 gr kastanjechampignons
- 3 sjalotten
- 3 tenen knoflook
- 10 takjes rozemarijn
- 12 plakjes rauwe ham
- paneermeel
- 3 el mosterd
- 1 rol vers bladerdeeg
- 2x eigeel

Bereiding

Dit recept vergt behoorlijk wat voorbereiding. Trek je kersttrui aan, zet een kerstmuziekje op en schenk alvast een mooi glas wijn in ;-). Aan de slag!

Laat het vlees op kamertemperatuur komen en bestrooi het met peper en zout. Doe een beetje olie in de pan en schroei de ossenhaas dicht, 3 minuten per kant. Koel het vlees in de koelkast.

Snijd de champignons in grove stukken, snipper de sjalotten en knoflook en bak alles in de koekenpan totdat het een beetje bruin is.

Schep het dan uit de pan, probeer zo min mogelijk vocht mee te nemen (dit heb je niet nodig).

Tools

- hakmolen
- knoflookpers
- vershoudfolie
- pizzaschep
- pizzasteen
- [convEGGtor](#)
- vleesthermometer

Wijntip

Dit gerecht combineert perfect met Maison Castel [Bordeaux Rouge](#).

Doe het in de hakmolen samen met de naalden van 10 takjes rozemarijn en meng het tot een soort tapenade. Bak die tapenade vervolgens opnieuw in de pan op middelmatig vuur, totdat het helemaal drooggebakken is. Dit duurt zeker 30 minuten en op het einde ziet het eruit als een grove donkere pasta.

Laat dit afkoelen.

Leg het vershoudfolie strak op tafel en bedek het met een laag rauwe ham. Zorg dat je qua lengte en breedte precies de ossenhaas erin kan rollen.

Het recept gaat verder op de volgende pagina.

Smeer een laag paddenstoelenpasta over de rauwe ham. Strooi er een beetje paneermeel over, zodat je zeker weet dat als er nog vocht uit het vlees komt, dit niet in het bladerdeeg terecht komt.

Smeer de ossenhaas volledig in met mosterd. Leg de ossenhaas op de rauwe ham met paddenstoelenpasta en rol het geheel met behulp van het vershoudfolie heel strak in elkaar. Zorg ervoor dat je het vershoudfolie niet erin rolt, maar optijd loshaalt zodat je een rol hebt met aan de buitenkant de rauwe ham. Je kunt nu het folie gebruiken om het geheel als een snoepje op te rollen waarbij alles heel strak komt te zitten. Leg de rol in de koelkast om terug te koelen.

Steek ondertussen de barbecue aan en breng hem naar een temperatuur van 200C. Leg de convEGGtor erin en leg de pizzasteen op het rooster, om alvast op te warmen.

Haal de gekoelde ossenhaas uit de koelkast. Leg weer een vlak vershoudfolie op tafel en leg hier een plak bladerdeeg overheen. Ga er met een deegroller overheen, zodat het bladerdeeg wat uitrekt. Dit trekt straks mooi strak óm de beef wellington.

Haal de ossenhaas uit het folie (gooi dit weg) en leg op het vel bladerdeeg. Rol met behulp van het folie onder de bladerdeeg de ossenhaas strak in het bladerdeeg. Gebruik een overlapping van zo'n 2 cm en snijd de rest van het deeg weg. Dit kun je later gebruiken om de beef wellington te decoreren.

Rol de wellington wederom als een

Anti-kerststress-tip

Bereid een dag van te voren de beef wellington alvast voor t/m het oprollen in rauwe ham en paddenstoelenpasta.

snoepje, strak in het vershoudfolie en leg dit weer in de koelkast totdat je klaar bent om te barbecueën. Dat betekent dus inderdaad dat je zo gekoeld vlees op de barbecue gaat leggen, tegen alle barbecueregels in.

Kluts eigeel van twee eieren door elkaar en smeer de beef wellington hier mee in, zodra hij klaar is om gebakken te worden. Je kunt de beef wellington ook nog versieren met wat restjes bladerdeeg. Leg de wellington op een stuk bakpapier op de verwarmde pizzasteen en bak de hem naar een kerntemperatuur van 48C. Laat de beef wellington dan nog even rusten en doorgaren naar 52C en dan is hij klaar!

Dit spektakelstuk is zo smaakvol, dat je er geen saus of iets dergelijks bij hoeft te maken. Echt; wat is dit verrukkelijk. Knapperig bladerdeeg, zoute rauwe ham, de diepe smaken van mosterd en paddenstoelen en dan het sappige vlees aan de binnenkant. Man, wat een lekker hoofdgerecht.

Tip: bekijk in [deze video](#) hoe je een beef wellington makkelijk oprolt (negeer het slagerstouw).

Voor professionals en thuiskokken, in de keuken of op de barbecue

MEATER IS DE THERMOMETER DIE JE NODIG HEBT

Meater meet zowel de kerntemperatuur van het gerecht als de omgevingstemperatuur in de pan, oven of barbecue. De Meater app toont op de minuut nauwkeurig de bereidingstijd en stuurt een alert naar je smartphone of tablet wanneer het gerecht de juiste temperatuur heeft. De app geeft daarna advies hoe lang het gerecht moet rusten voor de beste smaak.

HOE WERKT HET? PLUG EN PLAY!

Steek de draadloze Meater probe in het gerecht.

Selecteer het gerecht in de gratis Meater app.

De Meater app adviseert de juiste kerntemperatuur.

Uiteraard kan je deze naar wens eenvoudig aanpassen.

Volg nu de instructies om het gerecht precies op de ingestelde kerntemperatuur te bereiden.



Met de Meater bereid je zonder gedoe en giswerk altijd de perfecte steak of ieder ander gerecht. Bestel de meater nu via proBBQshop.nl.

Welkom in de
wondere wereld
van whisky
karamel. Je wil
nooit meer iets
anders op
je toetje.



#GRUWELIJKGRILLEN

GEGRILDE ANANAS MET IJS & WHISKYKARAMEL

Ingrediënten

- 1 ananas
- 6 bolletjes vanille-ijs

Voor de saus

- 50 gr roomboter
- 50 ml whisky
- 100 gr witte basterdssuiker
- 25 ml water
- 70 ml slagroom
- een snuf zout

Bereiding

Maak een marinade van 50 ml whisky, 40 gr gesmolten roomboter en 1 el honing. Tip: doe je lepel eerst even in olijfolie, dan glijdt de honing er makkelijker vanaf. Snijd de ananas in repen van 1 cm en snijd de schil eraf. Leg de ananasschijven 30 minuten in de marinade.

Steek ondertussen de barbecue aan en breng hem naar een temperatuur van 200C. We gaan grillen op direct vuur. Leg nu al het gietijzeren rooster op de barbecue als je mooie grillstreepjes op de ananas wil.

Maak dan alvast de whisky-karamelsaus. Doe water en suiker in pannetje op laag vuur en laat alle suikerkristallen oplossen. Roer het dan goed door, breng het vuur hoog en blijf roeren tot

Voor de mariade

- 50 ml whisky
- 40 gr roomboter
- 1 el honing

Tools

- Cast Iron Grid
- kwastje

het een mooie goudbruine kleur heeft. Verlies de pan niet uit het oog!

Zet het vuur uit zodra de kleur naar wens is, haal de pan van het vuur en schenk er slagroom door en dan de roomboter. Roer het door elkaar tot een mooie gladde saus. Voeg een snuf zout toe en schenk er 50 ml whisky bij. Laat de karamelsaus afkoelen tot een mooie dikte. Dit duurt ongeveer een halfuur.

Gril de ananasschijven op de barbecue. Bak de schijven aan beide kanten tot ze goudbruin zijn. Dit duurt zo'n 15 minuten. Blijf de schijven ondertussen aflakken met de rest van de marinade.

Serveer de halfwarme ananasschijven op een bordje met een bolletje vanille-ijs en wat whisky-karamelsaus. Eet smakelijk!

A photograph of a grilled pear with blue cheese and rosemary on a wooden board, with festive lights and a fork in the background. The pear is cut in half, showing the charred skin and the soft, pale flesh. A dollop of blue cheese is placed on the pear, garnished with a small sprig of rosemary. The wooden board is placed on a dark surface, and a gold-colored fork and knife are visible in the background. The background is decorated with green pine branches and warm, glowing lights.

Mensen denken vaak bij Kerst dat ze helemaal moeten uitpakken met allerlei ingewikkelde recepten, terwijl het soms juist lekker is om iets simpels te eten.

Gegrilde peer met blauwe kaas is een heerlijk licht dessert na een zwaar kerstdiner.

GEGRILDE PEER MET BLAUWE KAAS

Ingrediënten

- 5 takjes rozemarijn
- 2 peren
- kleffe blauwe kaas
- eventueel aanvullen met meer lekkere kaasjes

Tools

- Cast Iron Grid

Bereiding

Steek de barbecue aan en breng naar een temperatuur rond de 180C. We grillen op direct vuur.

Snijd de peren door de lengte in vieren en kook ze in een pan met 5 takjes rozemarijn in 15 minuten gaar.

Grill de peren vervolgens op de barbecue totdat ze mooie grillstreepjes vertonen. Je kookt de peren van tevoren alvast gaar, dus de *bite* is sowieso goed.

Serveer de gegrilde peren met een kaasplankje met lekkere (Nederlandse #supportyourlocal) kaas. Vooral met een lekkere kleffe blauwe kaas smaakt gegrilde peer verrukkelijk!



Psst: je kunt de peren ook grillen in de pan of op je gourmetstel, maar dan mis je wel die typische barbecue-smaak.

A close-up photograph of a hand holding a small, light-colored ceramic bowl, pouring a thick, golden-brown caramel sauce over a stack of five dark chocolate brownies. The brownies are stacked vertically on a piece of light brown parchment paper. The caramel is dripping down the sides of the stack. The background is a blurred outdoor setting with a blue fence and some greenery.

*I don't want
a lot for
Christmas,
there is just
one thing
I need...*

BBQ BROWNIE MET GEZOUTEN KARAMEL

Ingrediënten

- 200 gr boter
- 100 gr pure chocolade (75% cacao)
- 50 gr cacaopoeder
- 350 gr rietsuiker
- 3 eieren
- 1 tl vanille extract
- 125 gr bloem
- ½ tl keukenzout
- 75 gr pecannoten

Bereiding

Steek de barbecue aan en breng hem naar een temperatuur van 180C. Plaats het hittedeksel voor koken op indirect vuur.

Doe de boter en de chocoladereep in een kommetje en smelt in de magnetron totdat je het door elkaar kan roeren. Klop ondertussen twee hele eieren en één eidooier met suiker, zout en vanille-extract. Je wil dat het een beetje licht van kleur wordt. Dit kun je het beste doen met een keukenmachine, maar hard werken met de hand is ook mogelijk ;-). Je wil wel echt de verkleuring zien en met een keukenmachine duurt dit zo'n 5 minuten op een lichte stand.

Voor de karamelsaus

- 3 el witte basterdsuiker
- 50 gr boter
- 50 ml slagroom op kamertemperatuur
- grof zeezout (fleur de sel)

Tools

- ovenschaal of brownievorm
- bakpapier
- [convEGGtor](#)
- keukenmachine

Voeg de gesmolten chocolade toe aan de kom en roer door elkaar tot een glad geheel. Meng de bloem en de cacaopoeder door elkaar in een aparte kom en spatel dit vervolgens door het natte beslag. Zorg dat zodra je bloem toevoegt, je alleen nog met een spatel werkt en niet met een mixer op hoge snelheid (dit zorgt voor een reactie in de bloem die je niet wil).

Roer als laatste wat in grove stukken gehakte pecannoten door het beslag en giet het in de beklede bakvorm.

Zet de bakvorm op de grill in de barbecue en bak in 35 minuten gaar.

Het recept gaat verder op de volgende pagina.

Oven

Je kunt dit recept ook prima in de oven klaarmaken. Het enige wat je dan mist is die typische barbecuesmaak, maar dat is niet zo heel erg.

Dit is het vervolg van de BBQ Brownies.

Het is lekker als de binnenkant nog een beetje chewy is. En het is aan te raden om de laatste 10 minuten in de buurt van de barbecue door te brengen; zo ruik je niet alleen de heerlijke geur van vers gebakken brownies, je kunt op die manier ook in de gaten houden of de brownies aan de onderkant niet verbranden in de bakvorm.

Laat de brownies vervolgens afkoelen. In de tussentijd kun je mooi de karamelsaus maken.

Doe water en suiker in pannetje op laag vuur en laat alle suikerkristallen oplossen. Roer het dan goed door, breng het vuur hoog en blijf roeren tot het een mooie goudbruine kleur heeft.

Verlies de pan niet uit het oog! Zet het vuur uit zodra de kleur naar wens is, haal de pan van het vuur en schenk er slagroom door en daarna de roomboter. Roer het door elkaar tot een mooie gladde saus. Voeg een snuf zout toe, maar bewaar ook wat zout om los over de brownies te strooien. Laat de karamelsaus 30 minuten afkoelen; daardoor wordt hij nog iets dikker.

Maak een grote stapel van de brownies, schenk wat karamelsaus over en top af met wat sneeuwvlokken van grof zeezout. Een spektakel om je kerstdiner mee af te sluiten. *Merry Christmas!*

Mag jij raden wie
van de twee de
kerst-fan
is...



Kerstmenu's

Op de volgende pagina's vind je vier complete 3-gangen kerstmenu's. Print ze uit en leg ze op de borden voor je kerstdiner.

Let op!

Kies bij de kerstmenu's voor verschillende bereidingswijzen, omdat niet alles tegelijk op de barbecue kan.

Deel je gerecht met
#GRUWELIJKGRILLEN

Volg ons op Instagram:
@Lterveld
@Janschulte86



Kerstmenu

ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS FOOD

Voor

Coquilles met hazelnoot & cantharellen

Bij

Bourbon Belly Burnt Ends

Hoofd

Spitskool van de grill

Na

Gegrilde ananas met ijs & whiskykaramel
of

Gegrilde peer met blauwe kaas
of

BBQ Brownie met gezouten karamel



#GRUWELIJKGRILLEN



Kerstmenu

IT'S THE MOST WELLINGTON TIME OF THE YEAR

Voor

Stoofpeertjes met feta & walnoten

Bij

Gratin van zoete aardappel & biet
of
Geroosterde bloemkool met mosterd

Hoofd

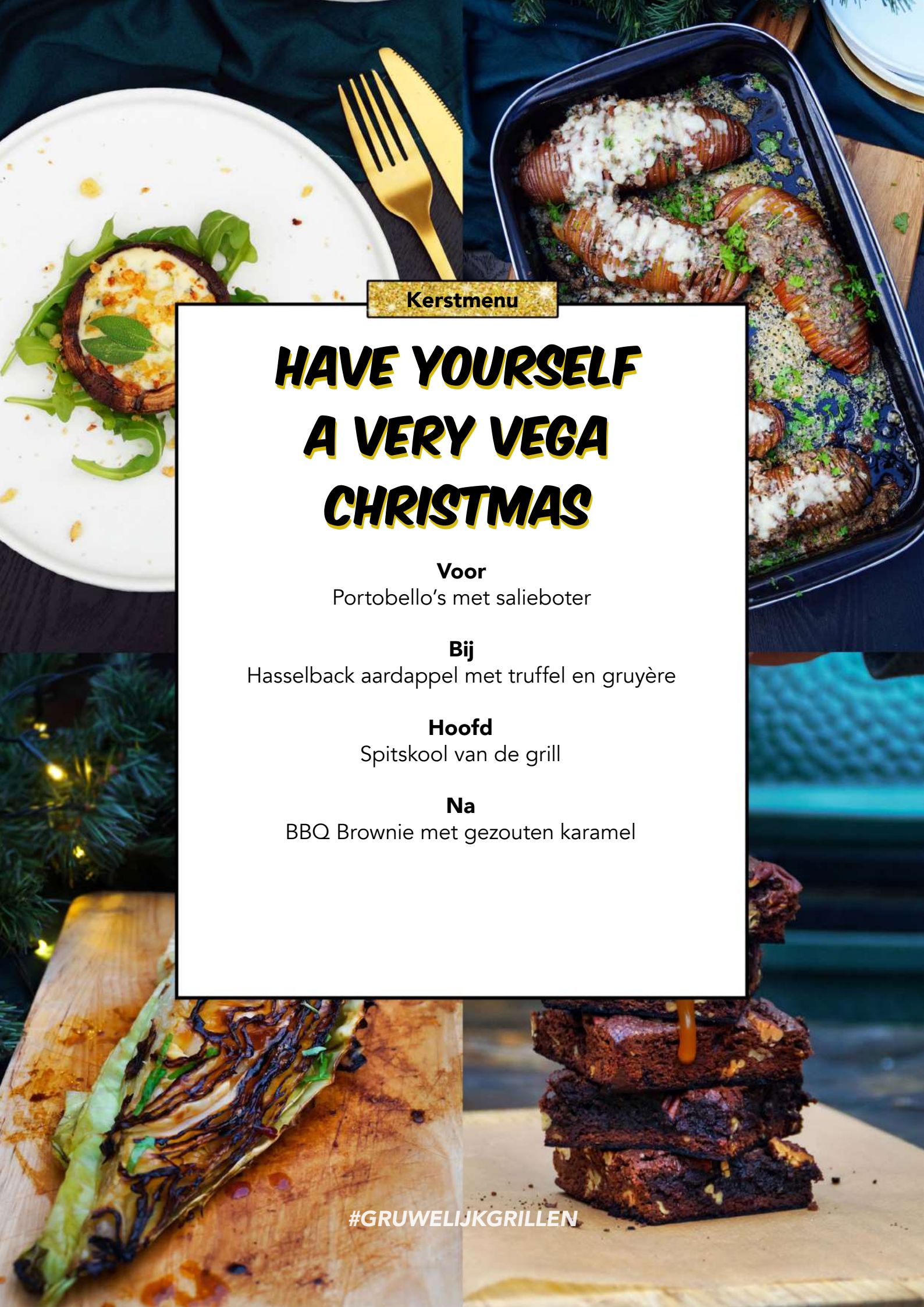
Beef Wellington

Na

Gegrilde peer met blauwe kaas



#GRUWELIJKGRILLEN



Kerstmenu

HAVE YOURSELF A VERY VEGA CHRISTMAS

Voor

Portobello's met salieboter

Bij

Hasselback aardappel met truffel en gruyère

Hoofd

Spitskool van de grill

Na

BBQ Brownie met gezouten karamel

#GRUWELIJKGRILLEN

Kerstmenu

***WE WISH YOU
A MERRY FISHMAS***

Voor

Coquilles met dragon & citroen

Bij

Rösti torens

Hoofd

Zelf gerookte zalm

Na

Gegrilde ananas met ijs & whiskykaramel



#GRUWELIJKGRILLEN

DOWNLOAD ONS E-BOOK



In Gruwelijk Grillen deel 1 delen we 34 gruwelijk goede recepten om klaar te maken op de barbecue. Van kooksessies die 10 uur duren tot simpele gerechten die je zélf op een wegwerpbarbecue klaar kan maken.

Van klassiekers zoals broodjes braadworst, côte de boeuf en spareribs tot net even iets anders. Wat dacht je van gegrilde pompoen met pestodressing en burrata, Whisky can chicken met citroenmayo of gevulde paprika's met shoarma? Een ideaal boek voor flexitariërs, want de helft van de recepten is vegetarisch, de andere helft bevat vlees of vis.

"Echt een aanrader als je eens wat anders wilt koken ipv alleen maar vlees." ★★★★★

"Hele leuke, gemakkelijke recepten waarmee je toch indruk maakt." ★★★★★

"Toegankelijke recepten die duidelijk zijn omschreven en heel lekker zijn." ★★★★★

"Je krijgt waar voor je geld." ★★★★★

Klik hier om te downloaden via [Bol.com](https://www.bol.com) of [Etsy.nl](https://www.etsy.nl)

Colofon

Kerstspecial dec 2020

Tekst & receptuur: Jan Schulte & Leonie ter Veld

Vormgeving & fotografie: Leonie ter Veld

Uitgegeven in eigen beheer.

© Leonie ter Veld & Jan Schulte, 2020

Alle rechten voorbehouden. Het is niet toegestaan om dit e-book geheel of gedeeltelijk te verspreiden of vermenigvuldigen zonder toestemming van de rechthebbenden, te weten Leonie ter Veld en Jan Schulte.

Dit e-book bevat betaalde samenwerkingen met Big Green Egg, Maison Castel, PLUS Supermarkt, Essenza en Meater/ProBBQshop.nl.

ALL I WANT FOR XMAS IS...

Cadeautip

Psst... Zoek je
nog een leuk cadeau
voor de feestdagen?
Deze kerstbal heeft echt
iedere BBQ-fan
nodig!

MEER INFO OP BIGGREENEGG.NL

