

GRILL BUDDIES



Mette Ankarloo
Fotografie: Magnus Malmberg



IEDEREEN HOUDT VAN BARBECUEËN

Ik ook! Zodra de eerste tekenen van de lente zich aandienen, begin ik me te verheugen en plannen te maken. Het eerste barbecue-avondje is meestal haast overdadig, ook al ben ik alleen met de kinderen. Alle opgedane inspiratie moet gelijk naar buiten en alle nieuwe smaken en ideeën moeten direct uitgeprobeerd worden.

Het blijft mij verbazen als vrienden dingen zeggen als 'Ach, de barbecue, alles smaakt toch hetzelfde.' Helemaal niet!

Het probleem is dat veel mensen vastzitten in routines: dezelfde bijgerechten en hetzelfde vlees. Kant-en-klare sauzen die je toch al in huis hebt, vaak in combinatie met al gemarineerde of gekruide stukken vlees. Geen wonder dat het steeds hetzelfde smaakt!

Ik hoop dat dit boek inspiratie biedt voor heel veel bijzondere barbecue-avondjes. Een nieuwe marinade, een smakelijke salade of een ongebruikelijk stuk vlees, ze kunnen de opmaat zijn voor een leven vol geslaagde en gevarieerde barbecueseizoenen!

Mette

KIPSATÉ

Voor deze spiesjes is eigenlijk elke lichte soort vlees wel geschikt. Mals varkensvlees of kalkoen bijvoorbeeld. Alles naar smaak en beschikbaarheid!

4 personen

700 g kipfilet

1 hoeveelheid satésaus, zie blz. 21

2 el vloeibare honing

2 limoenen, in partjes

½ potje verse koriander

Snijd de kip in stukjes van ongeveer 2 x 2 centimeter en steek ze op een satéprikker. Maak hier en daar kleine sneetjes in het vlees. Leg de spiesjes op een brede schaal en giet bijna de helft van de satésaus erover (bewaar de rest om te serveren). Wrijf de saus goed in en laat 10-15 minuten rusten.

Gril de kipspiesjes rondom op gemiddelde afstand van de kolen gedurende

ongeveer 20 minuten. Bestrijk of besprenkel ze rondom met honing als het vlees bijna helemaal gaar is.

Leg de spiesjes op een schaal en kruid ze met peper en zout. Leg de partjes limoen eromheen en strooi er koriander over. Serveer met de rest van de satésaus en een stevige salade, zoals de noedelsalade van bladzijde 23.



REGISTER

Aardappels met mosterd	28	Linzensalade met tomaat en basilicum	38
Ananas met muntsuiker, gegrilde	116	Maaltijdsalade in Griekse stijl	99
Artisjok met citroenboter, gegrilde	65	Maïs met tex-mexboter, gegrilde	54
BBQ-saus, bliksemsnelle fruitige	105	Mayonaise	27
Bliksemsnelle fruitige BBQ-saus	105	Met mozzarella gebakken bonen	103
Bonen- en tomatensalade	73	Met munt gemarineerde plakjes lamsbout	63
Bonen, met mozzarella gebakken	103	Met sesam geroosterde cashewnoten	10
Cashewnoten, met sesam geroosterde	10	Noedelsalade	23
Chuck roll sweet & hot	68	Pindakaas	21
Couscous, groene	32	Pitabrood	95
Fetacrème met rozemarijn	36	Rode linzen, vegaburgers van	92
Gegrild en gevuld Libanees brood voor bij een drankje	13	Rokerige burgers	86
Gegrilde ananas met muntsuiker	116	Romainesla met roquefort en walnoten, gegrilde	14
Gegrilde artisjok met citroenboter	65	Romige saus met citrus en parmezaan	107
Gegrilde lamsbout met marinade uit het Midden-Oosten	46	Salade niçoise	17
Gegrilde lamsfilet met rucola	76	Salsa verde	21
Gegrilde maïs met tex-mexboter	54	Satésaus	21
Gegrilde romainesla met roquefort en walnoten	14	Smakelijke spiesjes van hamlappen	40
Gegrilde steenvruchten met mascarponecrème	115	Snel ingemaakte rode ui	83
Gegrilde worstjes met mosterdglazuur	89	Spiesjes met kip en chorizo	96
Gegrilde zandtaart	112	Steenvruchten met mascarponecrème, gegrilde	115
Groene couscous	32	Sticky ribs	100
Guacamole	60	Tapenade	64
Hamburgerbroodjes	80	Tex-mexkruiden	57
Hamlappen, smakelijke spiesjes van	40	Tomatenchutney, kruidige	108
Keftedes	43	Tomatensalade met tuinkruiden	48
Ketchup	84	Tomatensaus, vers gemixte koude	35
Kip en chorizo, spiesjes met	96	Tzatziki met munt	95
Kip met limoen- en tex-mexmarinade	50	Tzatziki met rode biet	44
Kipsaté	18	Varkenscarré, kruidige	70
Koolsla, kruidige	90	Vegaburgers van rode linzen	92
Kruidenmayonaise	27	Vers gemixte koude tomatensaus	35
Kruidige koolsla	90	Witte grillbroodjes	52
Kruidige tomatenchutney	108	Worstjes met mosterdglazuur, gegrilde	89
Kruidige varkenscarré	70	Zalmfilet met sesamglazuur	30
Lamsbout met marinade uit het Midden-Oosten, gegrilde	46	Zalmspiesjes met roze peper	25
Lamsbout, met munt gemarineerde plakjes	63	Zandtaart, gegrilde	112
Lamsfilet met rucola, gegrilde	76		
Libanees brood voor bij een drankje, gegrild en gevuld	13	Bijgerechten	
Limoenmarinade	58	Gegrilde artisjok met citroenboter	65
		Gegrilde maïs met tex-mexboter	54
		Gegrilde romainesla met roquefort en walnoten	14
		Groene couscous	32

Hamburgerbroodjes	80
Kruidige koolsla	90
Met mozzarella gebakken bonen	103
Pitabrood	95
Snel ingemaakte rode ui	83
Witte grillbroodjes	52

Brood

Hamburgerbroodjes	80
Pitabrood	95
Witte grillbroodjes	52

Hapjes

Gegrild en gevuld Libanees brood voor bij een drankje	13
Met sesam geroosterde cashewnoten	10

Kip

Kipsaté	18
Spiesjes met kip en chorizo	96
Kip met limoen- en tex-mexmarinade	50

Marinades, smaakmakers en kruidenboter

Citroenboter	65
Kruidige marinade	70
Limoenmarinade	58
Marinade uit het Midden-Oosten	46
Muntmarinade	63
Pindakaas	21
Rozepepermarinade	25
Satésaus	21
Sweet & hot	68
Tex-mexboter	54
Tex-mexkruiden	57
Zurige marinade	40

Nagerechten

Gegrilde ananas met muntsuiker	116
Gegrilde steenvruchten met mascarponecrème	115
Gegrilde zandtaart	112

Salades

Bonen- en tomatensalade	73
Groene couscous	32
Linzensalade met tomaat en basilicum	38
Maaltijdsalade in Griekse stijl	99
Noedelsalade	23
Salade niçoise	17
Tomatensalade met tuinkruiden	48

Sauzen

Bliksemsnelle fruitige BBQ-saus	105
Fetacrème met rozemarijn	36
Guacamole	60
Ketchup	84
Kruidenmayonaise	27
Kruidige tomatenchutney	108
Mayonaise	27
Romige saus met citrus en parmezaan	107
Salsa verde	74
Satésaus	21
Tapenade	64
Tzatziki met munt	95
Tzatziki met rode biet	44
Vers gemixte koude tomatensaus	35

Vegetarisch

Bonen- en tomatensalade	73
Gegrilde artisjok met citroenboter	65
Gegrilde maïs met tex-mexboter	54
Gegrilde romainesla met roquefort en walnoten	14
Groene couscous	32
Linzensalade met tomaat en basilicum	38
Maaltijdsalade in Griekse stijl	99
Met mozzarella gebakken bonen	103
Noedelsalade	23
Tomatensalade met tuinkruiden	48
Vegaburgers van rode linzen	92

Vis

Zalmfilet met sesamglazuur	30
Zalmspiesjes met roze peper	25

Vlees

Chuck roll sweet & hot	68
Gegrilde lamsbout met marinade uit het Midden-Oosten	46
Gegrilde lamsfilet met rucola	76
Gegrilde worstjes met mosterdglazuur	89
Keftedes	43
Kip met limoen- en tex-mexmarinade	50
Kipsaté	18
Kruidige varkenscarré	70
Met munt gemarineerde plakjes lamsbout	63
Rokerige burgers	86
Smakelijke spiesjes van hamlappen	40
Spiesjes met kip en chorizo	96
Sticky ribs	100



Magnus Malmberg is een gevestigde freelance fotograaf met een grote staat van dienst en een zeer gedegen kennis van fotografie. Zijn dagelijkse werkzaamheden beslaan alles van geavanceerde reclamefotografie tot redactioneel materiaal.

Magnus' passie voor eten, en niet in het minst van de barbecue, is duidelijk te zien in zijn inspirerende culinaire foto's. Magnus heeft al veel kookboekprojecten op zijn naam staan.