



Co2



*Hapjes*

- ⌘ *Kruidige gehaktballetjes*
- ⌘ *Hartige spiesjes*
- ⌘ *Gemberspiesjes*
- ⌘ *Tandoori-garnalen-spiesjes*



*Zalmfilet met olijfboter en asperges*

*Aardappelhamburger met lente-ui en worteltjes*



*Gevulde kip met plattekaas en pesto van gegrilde paprika's*

*Aardappelen gevuld met bacon, ansjovis en salie*

*Ananas -muntsalsa*



*Banaan met noga en chocolade*

*Smakelijk...*





## Aperitief

CO<sub>2</sub>

### **Ingrediënten:** (4 glazen)

• 1 stengel citroengras	• Enkele ringetjes verse rode peper
• 4 takjes verse koriander (enkel de blaadjes)	• Versgemalen zwarte peper
• 160 ml Tequila	• Ijsblokjes
• 240 ml ananassap	• Sap van 2 limoenen

### **Bereidingswijze:**

Verwijder het buitenste blad van het citroengras.

Doe het citroengras, de peperringetjes, de korianderblaadjes en 3 draaien van de pepermolen in een cocktailshaker. Kneus deze ingrediënten kort met een stamper om de aroma's vrij te maken. Doe de tequila en het ijs erbij. Knijp de limoenen erboven uit en voeg het ananassap toe. Shake en schenk het door een zeefje in een gekoeld martiniglas.





## Hapjes

### Gemberspiesjes

**Ingrediënten:** (4 personen)

• 450 gr varkensfilet	• 2 el verse gember, geraspt
• ½ tl gemalen peper	• 1 tl sesamololie
• 1 el citroensap	• 1 kleine ui geraspt
• Pezo	

### Bereidingswijze:

Laat de spiesjes weken in warm water.

Snijd het vlees in blokjes. Meng de overige ingrediënten grondig en laat het vlees hierin 1 uur marinieren.

Rijg de vleesblokjes per 2 à 3 aan een spies. Leg de spiesen op een hete grill en rooster het vlees aan elke kant ca. 5 minuten.

### Kruidige gehaktballetjes

**Ingrediënten:** (15 à 20 st.)

• 200 gr gemengd gehakt rund-varken	• 1 sjalot
• 1 ei	• 2 el paneermeel
• 1 kl gedroogde peterselie	• ½ kl cayennepeper
• ¼ kl gedroogde tijm	• ¼ kl gedroogde basilicum
• ¼ kl gemberpoeder	• pezo

### Bereidingswijze:

Snipper het sjalotje fijn. Meng het gehakt met het ei, het fijngesnipperde sjalotje en de kruiden. Kruid naar smaak met peper en zout.

Voeg het paneermeel toe en roer goed om.

Rol balletjes van het gehakt van ongeveer 2 cm doorsnede. Druk goed aan met de hand (het moeten vaste balletjes zijn).

Bak de balletjes 5 tot 10 minuten op een hete grill

Dien eventueel op met een dipsausje zoals bv. Tartaarsaus, cocktailsaus,...





## Hartige spiesjes

### Ingrediënten (15 à 20 st.)

• 1/2 rode paprika	• 1/2 gele paprika
• 3 dikke plakken brood	• 4 worsten
• 2 el extra vergine olijfolie	• Pezo

### Bereidingswijze

Laat de houten spiesjes weken in warm water.

Snijd de paprika's doormidden en verwijder de zaden en zaadlijsten. Snijd de paprika's vervolgens in niet te fijne repen van 3 cm lang. Snijd het brood in blokjes van 4x4 cm. En de worsten in 5 gelijke delen.

Maak spiesjes van een stuk worst, rode paprika, een stuk brood en een stuk gele paprika.

Bak de spiesjes op een niet te hete grill, zodat het vet uit het vlees druipt en het brood op smaak komt. Draai de spiesjes geregeld om en strooi er een beetje zout overheen.

Werk de hartige spiesjes af met een scheutje olijfolie en een snuifje pezo.

## Tandoori - garnalen - spiesjes met een frisse yoghurt -komkommer saus

### Ingrediënten: (24 st.)

• 24 scampi	• 120 gr Yoghurt (voor de marinade)
• 40 gr verse koriander, fijngesneden	• 1 tl gedroogde koriander, gemalen (bruin van kleur)
• Snuifje zout	• 1 el verse gember, geraspt
• 2 teentjes knoflook, gekneusd	• 1 tl chilipoeder
• 1 tl kurkuma (geelwortel)	2 el munt, fijngesneden (voor de marinade)
• 1 tl garam masala (Marokkaanse kruidenmengeling)	• 2 citroenen om te garneren
• 120 gr Yoghurt (voor de dressing)	• 2 el munt, fijngesneden (voor de dressing)
• 1 grote komkommer	





### **Bereidingswijze:**

Maak eerst de yoghurt – komkommersaus:

Schil een grote komkommer, halveer hem in de lengte en verwijder de zaadjes. Snijd de komkommer fijn en doe hem in een kom, bestrooi hem met wat zout en laat hem 6 minuten rusten. Giet het naar buiten gekomen vocht af. Meng de stukken komkommer met 120gr yoghurt en 2 el gesneden verse munt.

Pel de scampi tot aan het staartpantser en verwijder het darmkanaal.

Was ze onder de kraan, dep ze droog en leg ze in een ondiepe schaal.

Meng de Yoghurt met de koriander, munt en zout en giet de marinade over de scampi. Laat 5 minuten marinieren.

Meng de gember, knoflook, chilipoeder, kurkuma en gedroogde koriander, de garam masala.

Neem de scampi uit het yoghurtmengsel en marineer ze 10 minuten in de tandoori-marinade.

Rijg de scampi over 2 spiesen (dit verhindert het ronddraaien). Leg de spiesen op een hete, licht met olie, bestreken grill en rooster de scampi in  $\pm$  5 min goudbruin en knapperig. Keer ze hierbij meerdere malen om.

Haal de scampi van de spiesen en steek ze op een cocktailprikkersamen met een dun schijfje citroen.

Menu BBQ Battle  
*Tussengerecht*



*Zalmfilet met olijfboter en asperges*

**Ingrediënten:** (4 personen)

• 400 gr zalmfilet met vel	• 12 witte asperges
• Viskruiden (PH)	• 4 dl witte wijn
• 200 gr geraspte parmezaan	• ½ bosje gehakte peterselie
• 2 teentjes geperste knoflook	• 3 gebroken laurierblaadjes
• 175 gr zwarte olijven, in stukjes	• 10 gr gehakte basilicum
• 500 gr zachte boter	• pezo
• 75 gr fijngesneden ingelegde artisjokken	• 175 gr gemarineerde tomaten in stukjes

**Bereidingswijze:**

Voor de olijfboter:

Meng de versneden artisjokken, de fijn gesneden gemarineerde tomaten, de stukjes zwarte olijven en de gehakte basilicum met de zachte boter. Prak met een vork tot een homogeen mengsel. Breng op smaak met pezo (of eventueel bbq-kruiden). Laat weer opstijven in de koelkast.

Maak een marinade met de witte wijn, de parmezaan, de peterselie, de knoflook en de laurier. Maak de asperges schoon en leg ze een tweetal uur in deze marinade.

Versnijdt de zalm in stukken van 100gr. Bestrooi ze met viskruiden. Bak ze gedurende 6 minuten op het vel. Gril de asperges ernaast. Serveer met een schijfje olijfboter op de zalm.

Aardappelhamburgers met lente-ui en wortelstjes**Ingrediënten:** (4 personen)

• 2 aardappelen	• 2 wortelen
• Pezo	• 1 sjalot
• Klontje boter	• 1 teen knoflook
• 2 el olijfolie	• ½ bussel lente-ui
• 1 ei	• 1 el geraspte parmezaan
• 1 el paneermeel	• 1 el yoghurtmayonaise
• 1 bosje dille	

**Bereidingswijze:**

Kook de aardappelen (met schil) in water met zout tot ze net gaar zijn. Schraap de wortelen en snijd ze in fijne blokjes. Snijd de sjalot fijn en fruit in de boter. Voeg de wortelen toe en stoof ze in 5 minuten. Voeg een beetje warm water toe en breng op smaak met pezo.

Laat de geperste knoflook lichtjes bruin bakken in de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag. Voeg de wortelen, de knoflook en de fijn gesneden lente-ui toe bij de gepelde en gestampte aardappelen. Meng ook het ei, de parmezaan en het paneermeel door het geheel.

Gebruik een dresseerring om de hamburgers te maken en laat ze afkoelen in de koelkast. Bak de hamburgers ongeveer 2 minuten aan iedere zijde. Versnipper de verse dille en voeg deze bij de yoghurtmayonaise. Serveer deze dressing bij de aardappelen.



Menu BBQ Battle  
*Hoofdschotel*



*Gevulde kip met plattekaas en pesto van gegrilde paprika's*

**Ingrediënten:** (4 personen)

<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 kipfilets</li><li>• 1 eetlepel fijngesneden salie</li><li>• Schil van 1 citroen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g plattekaas (type ricotta)</li><li>• 2 teentjes knoflook</li><li>• 1 rode paprika/ of 1 lepel gegrilde paprikapuree</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 sneden Pancetta of gerookt ontbijtspek</li></ul>	

**Bereidingswijze:**

Voor de paprikapuree:

Rooster de paprika op de bbq tot de schil zwart is, stop hem in een plastic zak en leg er een knoop in. Wacht 10 minuten. Je zult merken dat de paprika in de zak nastoomt en gaat 'zweeten'. Nu gaan de velletjes er gemakkelijk af.

Pel de paprika en mix hem fijn. Kruid eventueel af met pezo.

Meng de ricotta met de puree van gegrilde paprika, de geraspte knoflook, de geraspte citroenschil en de fijngesneden salie.

Snijd de kipfilets open. Klop ze een beetje plat. Vul de kipfilets met het mengsel.

Rol de kipfilets op en omwikkel ze met de pancetta (spek).

Gril gedurende 15 minuten op een hete grill en keer regelmatig om.

*Aardappel gevuld met bacon, ansjovis en salie*

**Ingrediënten:** (4 personen)

<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 middelgrote, vastkokende aardappelen met schil</li><li>• Olijfolie</li><li>• 8 verse blaadjes salie</li><li>• 1 teen knoflook gepeld en in de lengte in plakjes gesneden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 plakken gerookte doorregen bacon</li><li>• Zeezout</li><li>• 4 ansjovisfilets in olie, uitgelekt</li><li>• 1 citroen</li></ul>
--	--







**Bereidingswijze:**

Steek een appelboor of aardappelmesje in de aardappel en draai het rond, alsof je het klokhuis uit een appel wil halen. Bewaar de stukjes aardappel die je eruit steekt, deze gebruik je later weer als plug om het gat dicht te maken. Prik de aardappel een paar keer in met een vork en wrijf ze in met een beetje olijfolie en zeezout.

Leg de vulling voor elke aardappel apart klaar: een plak bacon waarop 2 blaadjes salie, een ansjovisfilet en een plakje knoflook liggen. Rasp er wat citroenschil over. Rol de bacon op en draai het uiteinde van het pakje vast zodat je een soort worstje krijgt. Stop in elke aardappel zo'n worstje.

Maak je geen zorgen als ze er een beetje uitsteken.

Snijd de 'aardappelpluggen' doormidden en stop ze aan beide uiteinden van het gat in de aardappelen, zodat de vulling op haar plaats blijft. De 'pluggen' zullen een stukje uit de aardappel steken. Rol de aardappel in aluminiumfolie en leg ze 20-30 minuten op een hete bbq. Keer ze regelmatig.

*Ananas - muntsalsa*

**Ingrediënten:** (4 personen)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 blik ananasschijven (of 1 kleine verse ananas)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kleine rode Spaanse peper, zaadjes verwijderd en fijngesneden.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ tl rijstazijn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 el limoensap</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 lente uitjes gesnipperd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 15 g fijn gehakte blaadjes munt</li> </ul>

**Bereidingswijze:**

Snijd de ananas in blokjes. Roer de ananas en de rest van de ingrediënten in een kom (niet van metaal) door elkaar. Dek de kom af en zet ze 1 u in de koelkast, zodat de smaken tot ontwikkeling kunnen komen.





## Dessert

### Banaan met noga en chocolade

#### **Ingrediënten:** (4 pers.)

• 4 bananen	• 120 gr korrels fondant chocolade
• 40 gr nogakorrels of geplette noga	• 40 cl donkere rum
• 8 munt blaadjes	• 4 bolletjes vanille ijs
• aluminiumfolie	

#### **Bereidingswijze**

Maak een overlangse inkerving in de ongeschilde bananen

Vul iedere banaan met 30 gr chocoladekorrels en 2 muntblaadjes met bovenop wat nogakorrels.

Leg op een vel aluminiumfolie en giet nog een 10 cl rum in iedere banaan. Vouw de folie dicht en laat rusten. (dit kan je gerust enkele uren vooraf doen).

Gril de banaan ongeveer 20 minuten en vergeet niet regelmatig te draaien.

Dien eventueel op met een bolletje ijs.

