

Kookclub 19 juni 2025 BBQ

Gegrilde paling – teriyaki – wakame

Nodig : 3 dikke palingen , teriyaki saus(gekocht) , mirin,worstester saus , sojasaus, gembersiroop, uien, wakame salade

Bereiding:Leg de satéprikkers in water.

Snij de paling in stukken van 4 à 5 cm.

Meng de mirin, gembersiroop,worcestersaus en sojasaus in een kom.

Voeg de paling toe aan de marinade en laat 1 uur afgedekt marineren in de koelkast, draai af en toe de stukjes om.

Prik de stukken paling op de satéprikkers,indien meerdere dan afwisselen met uien .

Grill ze 6 à 10 minuten op het rooster, draai ze regelmatig om.

Besprenkel ze met citroensap en serveer. Op de wakame salade.

Wakame salade met rode ui

Nodig : 30 grzm gedroogde wakame,klein pepertje, rode ui en dressing , sesamzadjes, mirin, sojasaus,tahin, suiker ,limoen

Bereiding:

Laat de wakame zwellen in lauw water ,knijp goed ui en versnij in kleine reepjes

Meng in een klein schaaltje de tahin, de mirin, de rietsuikerstroop, sap van een halve limoen en de theelepels sojasaus. Wil je gewone suiker gebruiken, zorg dan dat je deze mix blijft roeren totdat het suiker goed is opgelost.Voeg fijn versneden look en gember toe, meng lmet de wakame en de fijn versneden rode ui .Bewaar

Service: serveer de paling saté op een bedje van wakame en bedruppel met wat terreyaki saus

Chorizo pittige salsa in taco

Nodig : chorizo worstjes, 12 stuks, taco , ijsbergsla, cashew noten gegrilde

Salsa : 3 vleestomaten, 2 teentjes look, 1 kleine rode ajuin, 1 rode chilipeper

1 hand koriander; Sap van 1/2 limoen;1 eetlepel olijfolie

Bereiding :

Salsa : Snijd de tomaten in blokjes en doe deze in een kom. Snipper ook de look en de ajuin en voeg deze toe aan de tomaten.

Snijd de chilipeper in ringetjes, als je niet graag hebt dat het te straf is, kan je er minder in doen of de zaadjes verwijderen.

Voeg de chilipeper toe aan de tomaten.

Meng alles goed onder elkaar en voeg de olijfolie en het limoensap toe, meng nog eens goed door elkaar. Kruidt met pezo. Bewaar.

Grill de chorizo.

Open de verpakking van de taco, haal eruit , bedek de onderkant met wat versneden ijsbergsla (opgewerkt met olijfolie en pezo),scp de worst erin en werk af met de salsa en de versnipperde koriander en wat geconcasseerde casewnootjes

Service : zoals beschreven

Tarbot op de BBQ, venkel in papiloot

Nodig : Tarbot ongeveer 1.5 kg, grill rooster , petersekie, kervel, bieslook, groene pepertje, citroen, pezo , olijfolie, boter

Bereiding:

Snijd de tarbot om de 2 cm in tot op de graat. Smeer de vis in met een laagje olijfolie en kruid met pezo. Klem de vis tussen een grillklem en leg hem zo op de barbecue.

Doe de boter in een vuurvaste kom en laat zacht worden op de barbecue. Hak de peterselie fijn. Meng de boter met de peterselie, kervel, bieslook en de look, zeste en sap van citroen, pezo. Haal de vis van de barbecue en kruid opnieuw met peper en zout.

Venkel : witte wijn, venkel, dragon, pezo

Snijd de venkel in dunne plakjes en verdeel die in brede stukken

Wrijf in met olijfolie.. grill de stukken op de bbq.

Verdeel in stukjes voor de service, bestrooi met versneden dragon bij de service e, kruidt met pezo.

Service : Verwijder het vel van de tarbot en lepel de warme kruidenboter over de vis en lepel nadien het visvlees uit de vis, deponeer op een bord en serveer met de venkelreepjes, ook mogelijk eerst het visvlees dan gesmolten kruiden boer en venkel.

Ongelet en Konijn spiesjes BBQ, rode wijn boter, waterkers

Onglet, ook wel bekend als longhaas, is een relatief onbekend stuk rundvlees dat steeds populairder wordt onder culinaire liefhebbers. Onglet is afkomstig uit de flank van het rund en heeft een karakteristieke smaak en textuur die het vlees zo bijzonder maakt. Het wordt vrij bleu geserveerd maar wel warm.

Bereiding ongelet : Bestrooi de ongelet met zeezout en zwarte peper, Bestrijk de onglet lichtjes met wat olie en leg hem op de bbq. Laat hem ongeveer 3-4 minuten per kant grillen voor een saignant resultaat, laat hem 5-10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd de onglet in dunne plakjes tegen de draad in om de textuur zo mals mogelijk te houden.

Konijnspiesjes : spek, konijnenbillen, kleine chapignons, rode paprika ,tuinkers, olijfolie

Bereiding : Verwijder zoveel mogelijk botten uit de billen, versnijdt de billen op hapklare stukken ,zoveel mogelijk gelijk. Versnijdt de rode paprika in hetzelfde formaat , ook het gerookte spek.

Maak spiesjes door het konijn af te wisselen met paprika, spek en ook mss wat ui , bewaar. Maak een marinade met olijfolie, chili peperpoeder, sjalt, tijm, organo, look, venkelzaad, koranderzaad en zout bvb elkes 1 theelepel. Marineer de spiesjes hierin of wrijf ze regelmatig in voor je ze bakt.

Tuinkers, kruiden met olijfolie en pezo

Service: Bak de ongelet naar een cuisson bleu chaud, verdeel in mooie sneetjes, serveer op ene bord samen met een spiesje kononijn en wat tuinkers.

Side dishes,

Het is ook de bedoeling dat jezelf de side dishes aanpast al dan niet naar eigen smaak

Gevulde aardappel met botarga en zure room

Nodig: nieuwe Moese aardappel, botarga en zure room, sjalot, pezo en bieslook

Bereiding : spoel de aardappels proper en kook gedurende +/- 20 minuten in water in de pel , droog af ,open het topje en haal er wat aardappel uit, meng de zure room met de versnipperde sjalot, de bieslook en de botarga en vul daarmee de aardappel op, ook wat geplette aardappel mag erin en plaats nog even op de bbq. Werk af met wat botarga bovenop en serveer samen met de tarbot.

Gegrilde komkommer met ansjovis

Nodig : komkommer, vinaigrette met mayonaise, graanmosterd, witte wijnazijn, lente-ui en ansjovis.

Maak de vinaigrette, meng alles en kruidt met pezo

Versnijdt de komkommers, verwijder het waterige gedeelte, en grill op de bbq, meng in een kom met de vinaigrette en serveer.

Gegrilde watermeloen, ,radiccio, boontjes en Bleu d(Auvergne

Nodig : stuk water meloen, 100 gram Bleu d'(auvergne, 1 radiccio, citroen, yoghurt, tahin, munt pezo ,200 gram groen boontjes, lavas

Bereiding :

Blanvheer de groene boontjes gedurende 5/6 minuten in gezouten water. Koel af. Bewaar.

Schil de meloen, verdeel in grote stukken ,wrijf lichtjes in met olijfolie en plaats op de bbq, versnijdt dan verder in kleinere stukjes.

Versnijdt de radiccio in fijnen reepjes

Het zelfde met de kaas,verdeel in kleine stukjes of rasp.

Meng alles

Maak een dressing met yoghurt, munt, beetje tahin en pezo. Bewaar.

Rabarber; aardbeien met honing

Nodig : ijs, honing, rabarber, aardbei, speculaas

Bereiding: schil de rabarber en verdeel in stukken van +/- 8 cm. Smeer ze in met honing?

Spoel de aardbeien en ontdoe van het kroonblaadjes, hoe ze volledig, maak ene lichte karamel met de honing en karamilseer de aardbeien zeer snel in deze karamel. Bewaar.

Grill ze op de bbq tot bijna gaar, bestrooi met gegrilde sesamzaadjes , leg 3 -tal stukjes op een bord, werk af met crumbel van speculoos en serveer met een bolletje ijs en de aardbeien aardbeien.