



beef RIBS

MET BARBECUEGLAZUUR

Runderribben hebben veel intramusculair vet, wat ze enorm mals maakt. Daar krijg je dus echt geen genoeg van...

Temperatuur: 150 °C indirect | met gesloten deksel

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

RUB

- 1 el zwarte peperkorrels
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl gerookte-paprikapoeder
- 1 el donkere basterdsuiker
- 1 tl zout
- 1 tl geraspte schil van een onbespoten citroen

2 kg runderribben (ook wel platte ribben genoemd)

- 1 l donker bier (niet te bitter)
- 1 dl rokerige barbecuesaus

VERDER NODIG

grillschaal met hoge rand

BEREIDING

VOOR DE RUB

Stamp alle ingrediënten voor de rub in een vijzel fijn en meng goed.

Pareer de ribben, dat wil zeggen dat je overtollig vet en vliezen verwijderd. Kerf met een mes aan de onderzijde tussen de ribben ongeveer 1 cm in. Wrijf het vlees rondom in met de rub en laat ongeveer 4 uur, maar liefst een nacht, in de koelkast intrekken.

Verwarm de barbecue voor op 150 °C indirecte hitte. Leg de ribben in een grillschaal en giet het bier erover; dek af met aluminiumfolie en laat met het deksel op de barbecue 2 uur garen.

Neem het vlees uit de schaal, bestrijk het rijkelijk met de barbecuesaus en leg nog 1 uur op het rooster van de barbecue, met gesloten deksel; bestrijk tussentijds af en toe met de barbecuesaus. De ribben zijn klaar als de botuiteinden zichtbaar zijn en je het vlees makkelijk met je vingers kunt lostrekken.

TIP

Serveer met de fruitige nectarinesalsa van de volgende bladzijde.

nectarine FRUITIGE SALSA

Zoet fruit gecombineerd met fijne specerijen – deze salsa past goed bij elk grillgerecht en maakt zelfs van een simpele worst iets bijzonders.

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

½ rode ui
1 teentje knoflook
1 kleine rode chilipeper
2-3 rijpe nectarines
1 bosje koriander
1 el neutrale plantaardige olie
sap van 1 limoen
zout en peper
donkere basterdsuiker

BEREIDING

Pel de ui en knoflook en snijd fijn. Verwijder naar wens de zaadlijsten van de chilipeper en snijd hem heel fijn. Was de nectarines en dep ze droog. Was de koriander, schud droog, trek de blaadjes los en hak ze fijn.

Halveer de nectarines, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes; houd 2 eetlepels apart. Doe de olie in een pan en bak de overige blokjes nectarine met de ui, knoflook en chilipeper glazig.

Voeg koriander, limoensap, zout en 4 el water toe, pureer grof en breng op smaak met zout en peper. Voeg naar wens wat suiker toe.

Schep voor het serveren de apart gehouden nectarineblokjes door de salsa voor extra frisheid.

mais PUREE

Onweerstaanbaar, met een heerlijk rokerig accent.
Dit bijgerecht smaakt overigens ook prima op zichzelf.

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

30 g kruidenboter
4 gekookte maiskolven
100 g crème fraîche
zout en peper

BEREIDING

Smelt de kruidenboter. Bestrijk de gekookte maiskolven met behulp van een mes of kwastje rijkelijk met de gesmolten boter.

Gril of bak de kolven op middelhoge temperatuur, tot ze licht beginnen te kleuren.

Snijd de maiskorrels met een mes van de kolven af en pureer ze met de crème fraîche; breng op smaak met zout en peper.





beef SUSHI

Een welkome afwisseling voor sushifans,
met malse runderfilet in de hoofdrol in plaats van vis.

Temperatuur: 200 °C direct | met gesloten of open deksel/contactgrill

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

- 300 g runderfilet
- 1 tl sesamolie
- 2 koppen sushirijst
- 1 tl suiker
- ½ tl zout
- 2 el rijstazijn
- 2 el teriyakisaus
- 1 el zwart sesamzaad
- blaadjes van een klein bosje
koriander
- lichte sojasaus
- 50 g ingelegde roze gember

VERDER NODIG

grillplaat

BEREIDING

Verwarm de barbecue voor op 200 °C directe hitte (inclusief de grillplaat).

Bestrijk de runderfilet dun met sesamolie en gril aan beide zijden 1 minuut. Wikkel het vlees in plasticfolie en leg 1 uur in de vriezer.

Bereid ondertussen de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat afkoelen (spreid de rijst hiervoor bijvoorbeeld uit op een snijplank). Roer suiker en zout los in de wijnazijn. Meng de rijst met het azijnmengsel; voeg het azijnmengsel lepel voor lepel toe, tot de rijst de gewenste smaak heeft. Vorm er met licht vochtige handen langwerpige rolletjes van voor nigiri-sushi en zet apart.

Snijd de bevroren runderfilet in zeer dunne plakjes. Bestrijk ze aan de onderzijde dun met teriyakisaus en drapeer ze vervolgens schuin over de rijstrolletjes. Bestrooi met sesam. Serveer met korianderblaadjes, sojasaus en ingelegde gember.

TIP

Deze runderreepjes smaken ook heerlijk als sashimi, dus zonder rijst, maar met wat ingelegde gember en sojasaus.



BIEFSTUK burgers

Zie hier maar eens vanaf te blijven! Deze rustieke burgers met hun lekkere saus zijn perfect voor de echte grote burgerhonger.

Temperatuur: 260 °C direct en indirect | met gesloten of open deksel/contactgrill

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

SAUS

- 1 eidooier
- 1 tl dijonmosterd
- 1 el azijn
- 1 tl suiker
- 1,25 dl zonnebloemolie
- 1 sjalot
- 2 cocktailaugurken
- 2 el barbecuesaus
- 2 tl gerookte-paprikapoeder
- 1 el citroensap
- zout en peper

GARNITUUR

- 2 coeur de boeuf-tomaten
(vleestomaten)
- handvol babyspinazie
- 2 uien
- zonnebloemolie

BURGERS

- 4 lendenbiefstukken (elk 150 g)
- 2 el neutrale plantaardige olie
- 4 burgerbroodjes
- zout en peper

VERDER NODIG

- grillschaal

BEREIDING

VOOR DE SAUS

Klop de eidooier, mosterd, azijn en suiker door elkaar en schenk de olie er in een dun straaltje bij; blijf kloppen tot er mayonaise ontstaat. Pel de sjalot. Snijd de sjalot en augurkjes in kleine blokjes en roer ze met de overige ingrediënten voor de saus door de mayonaise. Zet apart.

VOOR HET GARNITUUR

Was de tomaten, verwijder de steelaanzet en snijd in plakken. Was de spinazie en schud droog. Pel de uien en snijd in ringen. Zet apart.

VOOR DE BURGERS

Verwarm de barbecue voor op 260 °C directe en indirecte hitte. Bestrijk de biefstukken dun met olie, leg ze op het rooster en gril 3 minuten aan elke kant. Leg vervolgens 5 minuten op de indirecte zone en verlaag de temperatuur.

Snijd ondertussen de hamburgerbroodjes doormidden en rooster ze op het nog hete grillrooster. Meng de uienringen met wat olie, zout en peper en gril ze in een grillschaal tot ze mooi bruin zijn.

Snijd de biefstukken in dunne plakken en hussel ze in een kom met de gegrilde uienringen; breng op smaak met zout en peper. Schep wat saus op de gehalveerde broodjes en beleg ze met spinazie, plakken tomaat, vlees en uienringen.

ALTBIER,
ZOALS DIEBELS

Karakter
prettig bitter, krachtig,
rustiek

Alcoholpercentage
4,8-5%



bier

WORST

MET UIEN

Dit bier-uienbadje tovert elke worst om tot iets bijzonders – heerlijk sappig en kruidig!

Temperatuur: 220 °C direct | met gesloten of open deksel

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

klein bosje tijm
2 l bier (licht of lager)
60 g boter
1 el bouillonpoeder
4 grote uien
1,2 kg gemengde braadworsten
zout en peper

VERDER NODIG

grote grillpan

BEREIDING

Verwarm de barbecue voor op 220 °C directe hitte. Was de tijm grondig en schud droog.

Doe het bier, de boter en tijm in een grote grillpan en breng het geheel op de barbecue aan de kook; roer het bouillonpoeder erdoor en los goed op.

Pel de uien, snijd in ringen en voeg ze toe aan de bierbouillon. Laat ongeveer 20 minuten meekoken. Neem de pan van het vuur en zet apart.

Leg de worsten op het rooster en gril tot ze gaar zijn. Leg ze vervolgens in het vocht in de pan en zet die nog eens 10 minuten op de barbecue. Breng opnieuw aan de kook, breng op smaak met zout en peper, til de worsten eruit en serveer.

TIP

Je kunt de worsten ook goed als hotdogs serveren met uien en mosterd.