

Tonijnsteak met limoentapenade

Dit heb je nodig: 1 limoen • 2 el kappertjes • 16 zwarte pitloze olijven • 2 blikjes ansjovisfilets met kappertjes • 1 teentje knoflook, gepeld • 2 el rum of cognac • peper • 4 tonijnsteaks • 2 el olijfolie

Zo maak je het: Halveer de limoen. Rasp van een halve limoen de schil eraf, snijd de andere helft in dunne plakjes. Pureer met een keukenmachine of staafmixer de kappertjes, olijven, ansjovis met olie, knoflook en rum kort tot een grove puree. Roer de limoenrasp en peper erdoor en bewaar het afgedekt tot gebruik. Bestrijk de tonijnsteaks met olie en rooster ze op de hete BBQ in 8 min. van buiten bruin en van binnen rosé. Keer ze halverwege om. Bestrooi met zout en peper, verdeel ze over vier borden en serveer met limoentapenade, plakjes limoen en ansjovisfilets.

Tip: Smeer je rooster flink in met olie, dan voorkom je dat de tonijn vast blijft zitten. Zorg er eerst voor dat de BBQ goed heet is en doe dan het ingevette rooster erop.



voor 4 personen
Bereidingstijd: 20 min.

GETTY IMAGES

de lekkerste BBQ-gerechten & drankjes

Op hete kolen

Een stuk vlees op de BBQ kwakken en met een potje bier in je hand wachten tot-ie klaar is... Kom op, maak het wat lekkerder voor jezelf én anderen met deze gerechten en drankjes.

Tortilla's met geitenkaas, courgette en rode ui

Dit heb je nodig: 4 wraptortilla's • 200 g harde Hollandse geitenkaas, in dunne plakjes • 1/2 courgette, in dunne plakjes • 1 rode ui, in dunne ringen • enkele takjes koriander, grof gesneden • 4 el olijfolie

Zo maak je het: Leg de tortilla's op een werkvlak en verdeel over de onderste helft de plakjes geitenkaas, courgette en uiringen. Strooi koriander erover en vouw de tortilla's dubbel. Bestrijk de buitenkant van de tortilla's dun met olie. Leg de tortilla's op een grillschaal en rooster ze op de BBQ in 4-5 min.

knapperig en bruin, Keer ze om.
Tip: Deze wraps kun je met van alles vullen: vlees, vis en kip.



voor 4 personen
Bereidingstijd: 10 min.

Spiesen met reuzengarnaal, ossenhaas en limoen

Dit heb je nodig: 12 reuzengarnalen • 2 ossenhaasjes of kogelbiefstukken • 2 el roerbakolie • 2 limoenen • zeezout peper • 4 grote spiesen

Zo maak je het: Laat de reuzengarnalen ontdooien en pel ze. Snijd de ossenhaas in 16 gelijke blokjes. Snijd 1 limoen in partjes, pers de andere uit. Meng in een kom het vlees en de reuzengarnalen met olie. Rijg om en om vlees en reuzengarnalen aan de spiesen, met af en toe een partje limoen. Leg de spiesen in een grillschaal op de BBQ en rooster ze in 4-6 min. bruin en gaar. Keer ze halverwege om. Besprenkel de spiesen met limoensap, bestrooi met zout en peper.

Tip: Het wordt extra lekker, als je wat takjes hout die in water hebben gelegen, tussen de kolen legt. Ook takjes verse tijm en rozemarijn zijn lekker.



voor 4 personen
Bereidingstijd: 20 min.

Gemarineerde karbonade en maïskolf in sinaasappelboter

Dit heb je nodig: 1 teentje knoflook, gepeld • 1/2 citroen, geperst • 3 el ketchup • 3 el pittige mosterd • 1 el Japanse sojasaus • 2 el donkere basterdsuiker • 1,5 el chilipoeder • 4 el zonnebloemolie • 4 haaskarbonades • 5 maïskolven • 1 sinaasappel • 150 g zachte roomboter

Zo maak je het: Doe de knoflook met citroensap, ketchup, 2 el mosterd, sojasaus, basterdsuiker en chilipoeder in een keukenmachine of gebruik een staafmixer. Schenk er olie bij tot het een gladde massa wordt. Bestrijk de karbonades rondom met saus en leg ze in een lage, wijde schaal. Schenk de rest van de saus eroverheen. Dek af met aluminiumfolie en zet hem ca. 1 uur in de koelkast. Haal de bladeren en haren van de maïskolven. Leg ze 5 min. in kokend water of 3 min. in de magnetron. Boen de sinaasappel schoon en rasp de helft van de schil boven de boter. Roer de rest van mosterd, zout en peper naar smaak door de boter. Smeer de maïskolven dik in met het botermengsel, wikkel elke kolf in een stuk aluminiumfolie. Leg de karbonades en maïspakketjes op de BBQ. Rooster ze in 8-10 min. gaar, keer ze regelmatig om. Bestrijk de karbonades af en toe met saus. Serveer met de rest van de boter.

Tip: Om het vlees extra mals te maken, leg je het een dag van tevoren in de marinade in de koelkast. Haal het er dan een uur voordat je gaat BBQ'en uit.



voor 4 personen
Bereidingstijd: 15 min.

Geroosterde kipfilet met muntmarinades

Dit heb je nodig: 1 citroen • 3 el olijfolie • 4 laurierblaadjes • 1 teentje knoflook, geperd • 15 g verse munt, fijngesneden • 4 kipfilets • 1 bosuittje, in ringetjes

Zo maak je het: Maak citroen schoon onder stromend water. Halveer, snijd van snijdvlakken 4 dunne plakjes. Pers rest van citroen uit. Roer in kommetje citroensap en olie door elkaar. Verkruiemel laurierblaadjes erboven. Roer knoflook en helft van munt erdoor en breng op smaak met peper. Snijd kipfilets in lengte open, een paar keer met mes inkepen en inwrijven met muntmarinade. Laat het afgedekt ca. 1 uur in koelkast intrekken en schep af en toe om. Schep de marinade van de kipfilets en rooster ze op een hete BBQ ca. 10 min. Keer ze halverwege. Meng de rest van de munt met bosui. Verdeel de gegrilde



voor 4 personen
Bereidingstijd: 10 min.

kipfilet over vier borden en bestrooi met zout. Strooi kruidenmengsel erover en garneer met plakjes citroen.
Tip: Munt is ook lekker in de thee of op ijs. Je kunt het makkelijk als plantje houden. Zet 'm in een stenen pot, anders neemt deze woekerplant bezit van je hele tuin.