



Inhoud

Inleiding	3
Grillen	4-5
Roken	6-7
STARTERS	
1. Libanees platbrood met hummus van gerookte pompoen	8-9
2. Smokey grilled escargot	10
3. Pizza popcorn	11
4. Mosselen met venkel en pastis	12-13
VIS	
5. Gerookte garnalen met chili	14
6. Gerookte forel met rozemarijn	15
7. Op zeekraal gestoofde zeewolf	16
8. Gerookte sardines met salsa van tomaten	17
VLEES	
9. Koffie-kipspiesjes	18
10. Konijn met trappist van de barbecue	19
11. Varkenshaasje met rozemarijn	20
12. Gegrilde teriyaki eendenborst	21
BIJGERECHTEN	
13. Hasselback potatoes met cheddar en spek	22-23
14. Gegrilde bloemkoolsteak met chimichurri	24
15. Geroosterde Chinese kool met hoisinsaus	25
16. Cheddar maïsbrood	26-27
DESSERT	
17. Hasselback appel	28
18. Geflambeerde bananen met Rolo's	29
19. Gegrilde citrusvruchten, mascarpone en amandelen	30
20. Chocolade-pindakaaspopcorn	31
Tips voor een winterbarbecue	32-33
Materialen en videohandleiding recepten	34

De barbecue,

een hot item waar elke zichzelf respecterende Belg over beschikt en dat zodra de zon komt piepen bij het gemiddelde Vlaamse gezin van stal wordt gehaald.

Eenmaal de kolen heet wordt het vlees erop gegooid en wordt er naarstig met tangen vlees, vis en groenten gedraaid op de grill. De ene barbecue is de andere niet, en de ene bakker is de andere niet. Van uitgebreid tot beperkt, van knowhow tot barbecuekneusje: in menige zomerse tuin passeert het hele arsenaal.

Wie barbecue zegt denkt aan zomerse taferelen waar het vlees en de drank rijkelijk vloeit. Maar wat nu als het ook anders kan? Wij helpen jullie graag op weg met het organiseren van een originele barbecue, eentje waarover er jaren later nog gesproken zal worden. Omdat hij zo anders was. Andere ingrediënten, andere technieken en een andere aanpak.

We reiken je met deze activiteit heel wat tools aan om 'eens iets anders' te doen en gebruik te maken van andere materialen.

In de materialenkoffer vinden jullie alle nodige materialen om jullie kookploeg versteld te laten staan van jullie kunnen. In deze brochure vind je recepten met verschillende moeilijkheidsgraad, tips en tricks om je barbecue in een origineel jasje te steken, gebruiksaanwijzingen, onderhoudstips en inspiratie om deze box te gebruiken om een leuke afdelingsactiviteit uit te werken.

Veel succes en plezier met jullie 'anders grillen'!

Grillen

Het is belangrijk om te weten hoe je kunt grillen want het ene gerecht is het andere niet. Kies daarom weloverwogen de beste manier om te grillen en ga op die manier voor de juiste smaakbeleving.

Direct grillen

Deze methode is geschikt voor gerechten die niet langer dan 25 minuten gegrild moeten worden. Worsten, scampi's, hamburgers, groentenspiezen? Kies dan voor de directe grillmethode. Hierbij grill je direct boven de hittebron. Deze methode zorgt ervoor dat de natuurlijke smaken van de producten bewaard blijven.

Zo ga je te werk:

- Verdeel de briketten gelijkmatig over het onderrooster.
- Hou het deksel gesloten.
- Til het deksel enkel op om het vlees of de vis te draaien.



Indirect grillen

Hierbij verplaats je de warmtebron naar de buitenkant van de barbecue, wat ervoor zorgt dat de gerechten niet verbranden voor de binnenkant gaar is. Deze methode is geschikt voor grotere stukken vlees zoals rollades of gevogelte, die langer dan 20 minuten moeten garen.

Zo ga je te werk:

- Verplaats met je tang het houtskool of de briketten naar de buitenkant van de barbecue.
- Plaats in het midden een aluminium druipbakje.
- Giet in dit bakje een beetje water, zo voorkom je rookontwikkeling en worden vet en sappen opgevangen.

Roken

In ons barbecuepakket werken we met een Otto smoker van Barbecue en rookchips voor op de barbecue of in de smoker. Je kan zowel warm als koud roken, maar tijdens deze activiteit passen we enkel de warme techniek toe. Met warm roken gaar je het product terwijl je rookt.

Het voedsel wordt niet direct aan de warmtebron blootgesteld en gaat langzaam. Bij deze methode is het de bedoeling dat de gerechten onmiddellijk geconsumeerd worden; het is niet bedoeld als conserveringsmethode.



Roken biedt de mogelijkheid om meer te variëren in smaken. Er bestaan heel wat verschillende soorten rookchips die elk een hele andere smaak aan je vlees of vis geven. Roken is dus een goede manier om vlees- en visgerechten een stuk spannender te maken, maar ook met groenten kan je er verrassende effecten mee bereiken.

De smaakverschillen tussen verschillende houtsoorten proef je echter het meest wanneer je koud rookt, maar dit is een langzaam proces. Bij warm

roken komt de smaak veel minder sterk naar voor en kan je dus kiezen welke rookchips je wil gebruiken.

De Otto-smoker werkt elektrisch en kan je afzonderlijk van de barbecue gebruiken. Warm roken kan je ook rechtstreeks in je barbecue als je gebruikmaakt van een smoker box. Dat is een metalen doosje waarin je rookchips steekt en dat je vervolgens in de barbecue plaatst bij het indirect grillen. Je kan er ook voor kiezen om de rookchips rechtstreeks op de kolen te doen en de barbecue te sluiten om de rook te laten ontwikkelen.

De rookchips worden voor gebruik een half uurtje in water geweekt. Reken 1 hand chips per kwartier roken. Je kan maximum 3 handen chips in de rookoven doen.



Libanees platbrood met hummus van gerookte pompoen

350 gr zelfrijzend bakmeel
250 ml Griekse yoghurt
7 gr zout

250 g pompoenvruchtvlies
100 g kikkererwten
2 el olijfolie
0,5 theelepel zout en peper
1 theelepel komijnzaad
0,5 theelepel rozemarijn
0,5 theelepel gerookte paprika
1 mespunt nootmuskaat
0,5 theelepel cayennepeper
1 theelepel korianderpoeder
1 eetlepel tahin
1 teentje look
Zeste van citroen
Citraensap

Maak een kuiltje in het bakmeel en doe er de yoghurt en het zout in. Meng en kneed gedurende 8 minuten tot een soepel deeg. Voeg wat meel toe als je massa te kleverig is. Laat het deeg een ½ uurtje rusten en verdeel het dan in 12 porties. Rol de stukken deeg uit tot de grootte van een pitabroodje.

Verhit de pizzasteen op de barbecue gedurende 20 minuten zodat deze goed warm is. Bak de broodjes 1 tot 2 minuten aan elke zijde op de pizzasteen tot ze mooi gekleurd zijn.

Leg de geweekte rookchips op de schaal en schuif deze in de Otto rookoven. Leg vervolgens de pompoen - in stukken gesneden - op het rooster van de Otto. Steek de stekker in het stopcontact en laat de pompoen 30 à 40 minuten roken.

Mix vervolgens de gerookte pompoen met de kikkererwten, tahin, olijfolie, look en kruiden tot een smeùge puree. Verfris met zeste van citroen en citroensap.

Smokey grilled escargot

1 blik escargots
3 el ongezouten boter
4 teentjes look
1 el zout
1 citroen
1 handvol groene kruiden:
peterselie, oregano, tijm,
rozemarijn en/of salie



Meng de escargots met de boter, look en kruiden in een skillet. Voeg er de zeste van 1 citroen in grote stukken aan toe en het sap van een halve citroen. Bak de escargots in de skillet gedurende 8 minuten boven een zeer heet vuur.

Serveer met een stukje brood om alle smaken uit de pan te halen.

Pizza Popcorn

50 gr maïskorrels
3 el gemalen Parmezaanse kaas
1 el pizzakruiden
snufje zout
3 el zonnebloemolie



Meng de fijngemalen kaas of strooikaas met de pizzakruiden en het zout. Doe een eetlepel olie in de popcornpan en bedek deze met een laagje maïskorrels.

Bak de mais in een paar minuten boven een heet vuur, de popcorn is klaar als hij niet meer ploft.

Doe de popcorn in een kom en strooi er de kruiden met kaas over. Meng goed met nog 2 el olie. De olie zorgt ervoor dat de kruiden mooi aan de popcorn blijven kleven.

Mosselen met venkel en pastis

Doe de boter in een skillet, en fruit hierin de ui en venkel boven een hete barbecue. Blus met de pastis.

Doe de mosselen erbij, doe er zilverpapier over en laat de skillet op de barbecue staan tot alle mosselen open zijn.

Schep de mosselen uit de skillet en hou ze warm. Laat het kookvocht met de groenten tot twee derde inkoken. Doe er vervolgens de room bij en laat even doorkoken.

Neem de skillet van de barbecue en roer er de dragon en eierdooier door.

Breng op smaak met peper en citroensap. Doe er de mosselen weer bij en schud op om de saus met de mosselen te mengen.

Bestrooi met peterselie en bieslook.

1 kg mosselen
een halve venkel, in stukjes
een halve ui, gesnipperd
1 klontje boter
1 el pastis
100 ml room
1 el fijngesnipperde dragon
1 eierdooier
het sap van een halve citroen
1 el fijngehakte bieslook
1 el fijngehakte peterselie
versgemalen zwarte peper

Gerookte garnalen met chili

0,5 kg scampi
2 el zoetzure chilisaus
1 el fijngesneden
knoflook
1 el sesamzaad



Meng de chilisaus met de knoflook. Pel de verse of ontdooide scampi en ontdoe ze van hun darmkanaal. Meng de scampi met de saus en bestrooi met het sesamzaad.

Plaats de scampi met 1 hand geweekte houtchips in de smoker en laat ze 15 minuten roken.

Gerookte forel met rozemarijn

1 hele forel
verse takjes rozemarijn
1 citroen
peper en zout



Vul de buik van de forel met wat grof zout, enkele schijfjes citroen en enkele takjes verse rozemarijn.
Plaats de forel in de smoker met 2 handen geweekte rookchips.
Laat de forel 20 minuten roken.

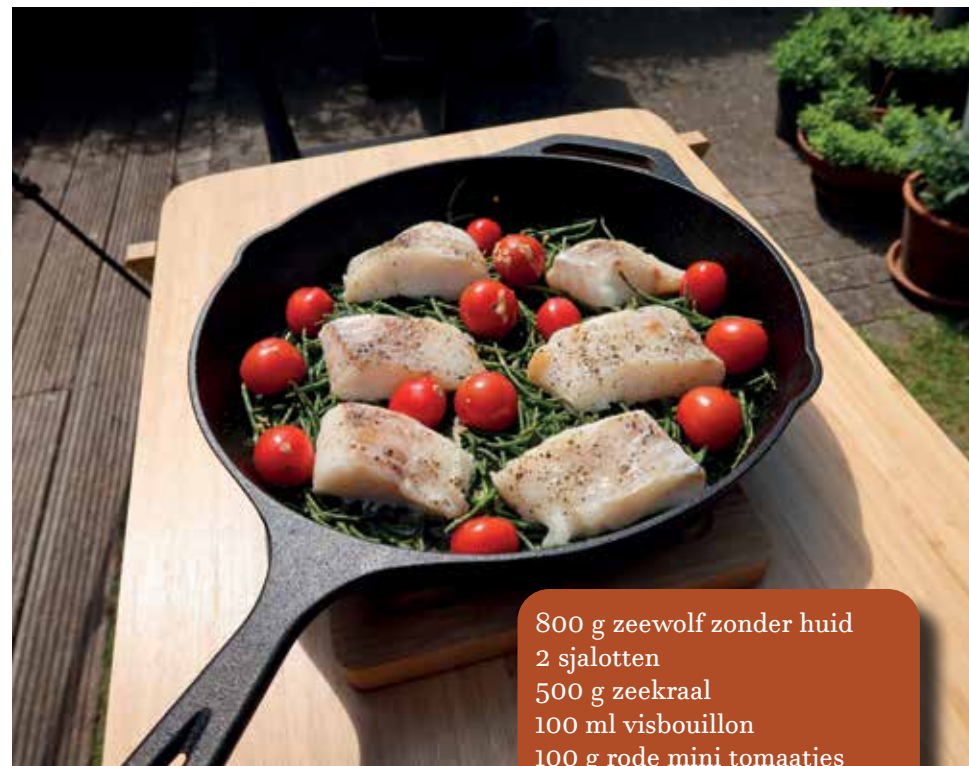
Gerookte sardines met salsa van tomaten

500 gr sardines
100 gr kerstomaatjes
1 el kappertjes
1 sjalot
sap van een halve citroen
1 el balsamicoazijn

Snij de tomaatjes in vier en de sjalot in fijne blokjes. Doe er de kappertjes, citroen en azijn bij en meng. Werk af naar smaak met peper en zout. Plaats de sardines in de smoker met 1 hand geweekte rookchips. Rook ze 15 à 20 minuten.

Leg de sardines op een schaal met de tomatensalsa erbij, en werk af met wat peterselie.

Op zeekraal gestoofde zeewolf



800 g zeewolf zonder huid
2 sjalotten
500 g zeekraal
100 ml visbouillon
100 g rode mini tomaatjes
Peper en zout

Neem een skillet en doe er de zeekraal in. Snij de vis in stukken en plaats deze op de zeekraal. Elke stevige witte is geschikt. Snij de sjalotten in ringen en plaats deze met de tomaatjes op de zeekraal en vis. Overgiet het geheel met de visbouillon.

Plaats de skillet gedurende 5 minuten boven een heet vuur, daarna nog 10-15 minuten onder gesloten deksel op een indirect vuur.

Als je geen gesloten barbecue hebt kan je wat zilverpapier over de skillet leggen. Controleer door in de vis te prikken of deze gaar is.

Koffie-kipspiesjes

2 kipfilets
3 el kerriepoeder
3 el gemalen koffie
1 tl fijn zeezout
0,5 el zonnebloemolie
8 el chilisaus



Meng het kerriepoeder met de koffie. Snij de kip in blokjes. Kruid de blokjes met wat zout en wrijf ze daarna in met het mengsel van koffie en kerrie.

Plaats de kip op satéstokjes en wrijf die in met wat neutrale olie. Grill de satés in 8 tot 10 minuten gaar boven een heet vuur. Serveer ze met chilisaus.

Konijn met trappist van de barbecue

1 konijn
2 flesjes trappist
peper en zout
1 ajuin
1 sjalot
tijn
laurierblaadjes
2 eetlepels bruine suiker



Snij de ajuin in stukken. Doe het konijn in een grote kom en kruid met peper en zout. Overgiet met het bier en doe er de ajuin, suiker, tijm en laurierblaadjes bij. Laat het konijn minimum 4 uur (en liefst 12 uur) marineren.

Haal het konijn uit de marinade en schroei de stukken dicht boven een heet vuur. Plaats ze daarna aan de zijkant op een indirect vuur en sluit het deksel van de barbecue. Laat het konijn nog een halfuur verder garen op een temperatuur van ongeveer 200 graden. Bestrijk het regelmatig met de marinade zodat het niet uitdroogt.

Varkenshaasje met rozemarijn

1 varkenshaasje
1 el honing
3 el olijfolie
1 el gehakte rozemarijn
0,5 el mosterd

Meng de olijfolie met de honing, mosterd en rozemarijn. Kruid het varkenshaasje met peper en zout en wrijf of masseer het helemaal in met de mengeling. Wikkel het haasje in folie en laat het minstens een uur rusten in de ijskast. Haal het haasje uit de folie en schroei elke zijde dicht boven een heet vuur. Het mag mooi gekleurd zijn.

Leg daarna het varkenshaasje aan de zijkant van de barbecue en laat nog 10 tot 15 minuten indirect verder garen, liefst onder gesloten deksel.

Gegrilde teriyaki eendenborst

2 eendenborsten van +/- 300 gr per stuk
125 ml sojasaus
50 ml water
60 gr rietsuiker
12 gr fijngesneden gember
12 gr fijngesneden knoflook
1 el maïzena
2 el water



Fruit de gember en knoflook kort in een pannetje. Doe er het water, de sojasaus en de rietsuiker bij. Laat even doorkoken en dik de saus vervolgens in met de maïzena die je oplost in 2 eetlepels water. Laat de saus even afkoelen in een kommetje.

Maak in het vet van de eendenborst inkepingen op 1 cm van elkaar. Let goed op dat je enkel in het vet snijdt en niet in het vlees. Zo maak je een ruitjespatroon in het vet van de eendenborst.

Schroei de eendenborst kort dicht boven een heet vuur. Opgelet: de zijde met het vet zal onmiddellijk vlammen geven. Hou de borst in beweging, want we willen hem mooi kleuren maar niet verbranden.

Plaats de eendenborst daarna boven een indirect vuur met de vetzijde naar boven. Bestrijk deze zijde royaal met de teriyakisaus en laat de eendenborst nog 15 minuten verder garen onder gesloten deksel.

Hasselback potatoes met cheddar en spek



Kook de aardappelen 15 minuten in de schil.

Laat ze afkoelen en snij ze met behulp de hasselback-snijder die je in de koffer vindt.

Steek in de inkepingen afwisselend een plakje ontbijtspek en een plakje cheddar. Gebruik echte cheddar, geen smeltkaas. Werk af met een blaadje laurier in het midden.

Snij de teentjes look fijn. Meng ze met de gesmolten boter, de olijfolie, de look, de peper, het zout en de groene kruiden zoals tijm, oregano of rozemarijn. Bestrijk de aardappelen er flink mee.

Leg de aardappelen in een gietijzeren pan en plaats die 5 tot 10 minuten boven een heet vuur. Schuif daarna de pan wat aan de kant en laat nog 20 minuten onder gesloten deksel verder garen. De barbecue mag dan een temperatuur van 220 graden hebben. Bestrijk de aardappelen regelmatig met je boter-oliemengsel zodat ze niet uitdrogen.

Als je niet over een barbecue met gesloten deksel beschikt kan je de aardappelen in zilverpapier draaien. Draai ze dan regelmatig om.

4 grote aardappelen
100 gr cheddar in blok
1 pakje ontbijtspek
25 gr boter
25 gr olijfolie
2 teentjes knoflook
1 el groene kruiden:
peterselie, tijm, rozemarijn
en/of oregano

Gegrilde bloemkoolsteak met chimichurri

- 1 bloemkool
- 6 el olijfolie
- 2 el azijn
- 1 teentje knoflook
- 1 rode ui
- 1 rode peper
- 1 bosje verse peterselie
- 2 el gedroogde oregano
- zwarte peper
- grof zeezout

Snij de bloemkool in dikke plakken. Kruid ze met peper en zout en smeer ze in met wat olijfolie.

Snij de ui, rode peper, peterselie en knoflook zeer fijn. Meng ze met de rest van de olijfolie, de azijn en de oregano. Breng op smaak met zout en peper.

Grill de bloemkool boven een zeer heet vuur; hij mag flink kleuren.

Serveer de bloemkool met de chimichurri.

Geroosterde Chinese kool met hoisinsaus

- 1 Chinese kool
- peper en zout
- 1 el zonnebloemolie
- 1 teentje knoflook
- 0,5 tl 5 spice poeder
- 150 gr misopasta
- 150 ml esdoornsiroop
- 2 el sushi- of rijstazijn



Fruit de gember en knoflook kort in een pannetje. Doe er het water, de sojasaus Meng de olie, geperste knoflook, misopasta, esdoornsiroop, kruiden en azijn in een pannetje. Verhit dit op een zacht vuurtje tot het kookt. Laat afkoelen in een potje. De overschot van deze hoisinsaus kan je prima nog enkele weken in de koelkast bewaren in een afgesloten potje.

Snij de Chinese kool doormidden en bestrijk de platte zijde royaal met de saus.

Grill de kool met de bolle zijde naar onder gedurende 15 tot 20 minuten op een indirect vuur onder gesloten deksel. De barbecue mag een temperatuur van 200 graden hebben. Grill hem daarna 5 minuten boven een heet vuur, ook de zijde met hoisinsaus. Bestrijk op het laatste moment met nog wat extra saus.

Cheddar maïsbrood

320 gr maïskorrels
240 gr bloem
210 gr polenta
190 ml melk
120 gr gemalen cheddar
85 ml zonnebloemolie
75 gr esdoornsiroop
35 gr suiker
10 gr bakpoeder
1,5 el cajunkruiden
1 snuifje zout
3 eieren

Meng de bloem en polenta in een grote mengschaal. Maak een kuiltje in het mengsel en doe er de melk, de olie, de siroop, de suiker, het bakpoeder, de eieren, de kruiden en het zout bij. Meng goed tot een gladde massa. Voeg er de gemalen cheddar en de maïskorrels aan toe en meng ze er goed door.

Bedek een skillet met bakpapier en stort het deeg erin uit. Verdeel het goed over de skillet.

Plaats de skillet 5 minuten boven een heet vuur zodat hij goed kan opwarmen. Daarna bak je het brood verder af boven een indirect vuur onder gesloten deksel, op 200 graden. Dit duurt ongeveer 40 minuten.

Tip: je kan dit brood ook prima als bijgerecht in een klassieke oven

Hasselback appel

Voor de appels
2 Pink Lady-appels
40 gr lichtbruine basterdsuiker
45 gr ongezouten roomboter
0,5 tl kaneel
Voor het kruimeldeeg
25 gr ongezouten roomboter
25 gr poedersuiker
snuifje zout
50 gr bloem
1 speculaasje



Schil elke appel en snij hem in twee. Leg de appel met de platte zijde naar beneden. Leg twee messen of stokjes naast de appel en maak in de breedte inkepingen om de paar millimeter, bekijk onze instructievideo voor de juiste techniek.

Smelt de boter en meng ze met de basterdsuiker en kaneel. Leg de appels in een skillet en bestrijk ze met de boter.

Maak een kruimeldeeg door de zachte boter te mengen met de bloem, het poedersuiker en de verkruimelde speculaas.

Doe zilverpapier over de skillet en plaats hem 15 minuten op een indirect vuur onder gesloten deksel.

Verwijder het zilverpapier en verdeel het kruimeldeeg over de appels. Sluit het deksel terug en laat nog 10 minuten verder garen.

Geflambeerde bananen met Rolo's

4 bananen
1 rolletje Rolo
4 shots whiskey
2 el basterdsuiker



Plaats de bananen in hun geheel op een heet vuur. Laat elke zijde 5 minuten bruinen, de schil mag flink donker worden, want die wordt niet opgegeten.

Snij de Rolo's in fijne plakjes. Maak in de lengte een inkeping in de banaan. Verdeel de basterdsuiker en stukjes Rolo over de inkeping.

Leg de bananen nog even terug op het vuur zodat de Rolo's smelten. Werk af met een shotje whiskey per banaan en flambeer.

Gegrilde citrusvruchten, mascarpone en amandelen



2 appelsienen
1 roze pompelmoes
125 gr mascarpone
1 el poedersuiker
3 el amandelschilfers
verse basilicum

Schil de appelsien en pompelmoes. Haal enkel het bovenste deel van de schil weg, het dikke witte vlies mag je eraan laten. Snij dikke schijven, ongeveer 1,5 à 2 cm, van de citrusvruchten.

Meng de mascarpone met de poedersuiker.

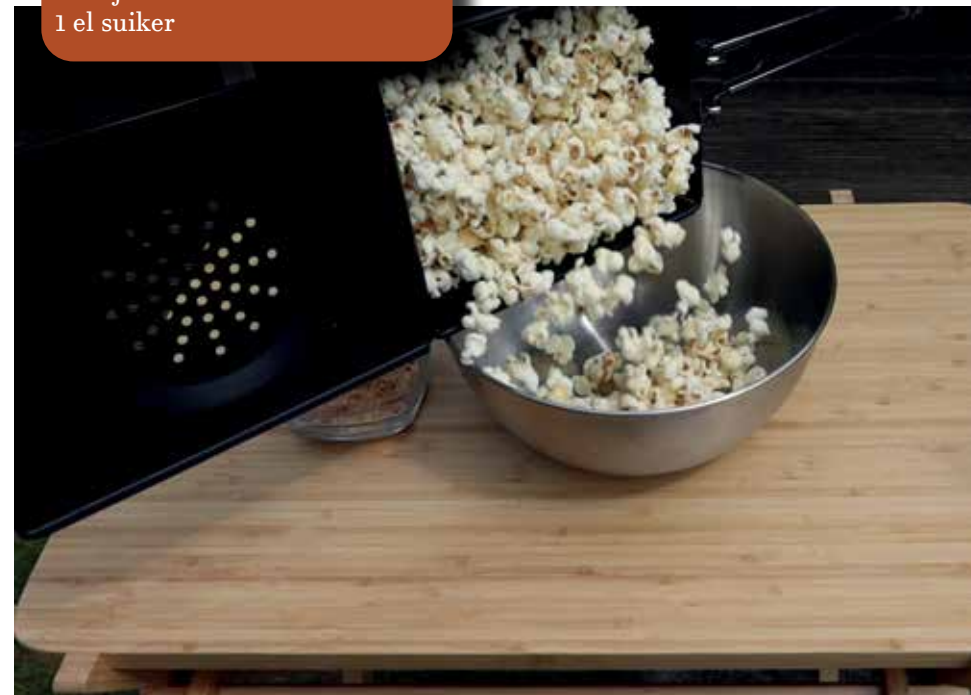
Doe de amandelschilfers in een droge pan en bak ze kort goudkleurig.

Grill de citrusvruchten boven een zeer heet vuur, anderhalf tot twee minuten aan elke zijde. De suikers in de vruchten zullen mooi karamelliseren.

Serveer de vruchten met de mascarpone en amandelschilfers. Werk af met een blaadje basilicum.

Chocolade-pindakaaspopcorn

50 gr maïskorrels
3 el pindakaas
1 el cacaopoeder
snuifje kaneel
snuifje zout
1 el suiker



Verwarm in een pannetje de pindakaas, het zout, het cacaopoeder, de kaneel en de suiker. Meng alles goed.

Doe een eetlepel olie in de popcornpan en bedek ze met een laagje maïskorrels. Bak de maïs in een paar minuten boven een heet vuur. De popcorn is klaar als hij niet meer ploft.

Doe de popcorn in een kom en doe er het pindakaasmengsel over. Schud met de kom alsof je leven ervan afhangt zodat overal wat van de lekkere smaak komt.

WINTERBARBECUE

Wie barbecue zegt denkt aan zomerse taferelen en gezellige tuinfeesten. Maar waarom eens geen winterbarbecue? Het is een gezellig en leuk alternatief als je het goed voorbereidt. We geven je alvast 10 tips om je winterbarbecue vlot te laten verlopen.

1. Zorg voor een goede voorbereiding. Licht je gasten goed in wanneer je ze uitnodigt zodat ze zich warm kunnen aankleden. Voorzie eventueel terrasverwarmers, vuurkorven en/of dekentjes om je gasten warm te houden. Lekker warm én gezelligheid troef! Stil zitten is misschien wat koud, kies daarom voor gerechtjes die je ook staand aan de barbecue of vuurkorf kan eten.

2. Bereid je zelf ook goed voor: doe zoveel mogelijk van de mise-en-place voor de gerechten binnen en beperk het buiten koken tot de bereiding zelf.

3. Zorg voor een back-upplan. Het weer in België kan grillig zijn en snel omslaan. Hou hier rekening mee en voorzie een noodoplossing. Misschien kan je buiten barbecueën en binnen eten, of kan je een tent voorzien waarbij het toch allemaal buiten maar wel droog kan.

4. In de winter is het kouder buiten en daarom is het aangeraden een gesloten barbecue te gebruiken. Een barbecue met deksel verliest minder warmte dan een open barbecue en het bakken van het vlees zal dan beter gaan. Plaats je barbecue ook uit de wind zodat hij niet te veel warmte verliest.

5. Voorzie voldoende brandstof! Doordat het in de winter kouder is, duurt het langer voor het vuur aan is en verbruik je dus meer kolen. Kies voor kwaliteitsvolle en zorg voor een ruime hoeveelheid.

6. In de winter is het niet alleen kouder maar ook vroeger donker. Vind je barbecue 's avonds plaats? Zorg dan voor goede (sfeer)verlichting zodat je ziet wat je aan het doen bent. Lampionnen en kaarsen maken het ook weer net dat tikkeltje gezelliger.

7. Denk aan winterdranken. Een biertje of glaasje wijn smaakt altijd maar bij een echte winterbarbecue horen ook lekkere winterse drankjes. Denk aan glühwein, jenever of cider. Ook soep kan op de barbecue klaargemaakt worden en is een heerlijk opwarmertje.

8. Kies voor seizoensgroenten. Tijdens de wintermaanden zijn onder andere knolselder, spruiten, pastinaak, pompoen, prei, rode kool, paddenstoelen, schorseneren, savooikool en wortelen op hun best. Maak er een lekkere salade mee of grill ze op de barbecue. Of wat dacht je van een stoofpotje op de barbecue? 's Winters mogen de gerechten gerust wat zwaarder zijn. Varkensvlees, spek, witloof, kolen en kaas smaken ook heerlijk op koude dagen!

9. Serveer aangepast vlees. Denk aan spek, steak en wild.

10. Doe een winterwandeling gevolgd door een barbecue of omgekeerd.



materialen



Bij deze workshop hoort een materialenpakket. Surf naar kwb.be/andersgrillen of scan de QRcode om de materialen te bekijken. Wil je de recepten thuis maken? Geen probleem, onze rookoven kan je vervangen door een gesloten barbecue met rookchips te gebruiken.

video



Van 11 gerechten uit deze brochure hebben we een uitgebreide videohandleiding. We begeleiden je van de mise en place tot het serveren. Scan de QRcode of surf naar kwb.be/andersgrillen om deze te bekijken.

Concept, materialen & regie: Veronique Thys
Recepten, foto's & opmaak: Filip Lelie
Afvalverwerking: Dory "miauw" Lelie

Met dank aan de meer dan 150 enthousiaste kwb kookploegen.

© kwb vzw, 2022

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van kwb.



kwb eensgezind

kwb vzw

U. Britsierslaan 5
1030 Schaarbeek

www.kwb.be

info@kwb.be