

BRUSCHETTE

met paddenstoelen

INGREDIËNTEN

Voor de paddenstoelentopping

- + 1 ui
- + 2 teentjes knoflook
- + 500 g paddenstoelen
- + 2-3 el olijfolie
- + scheutje sojasaus
- + flinke hand bladpeterselie, alleen de blaadjes
- + grof zeezout

Voor de bruschette

- + stevig brood, liefst zuurdesem
- + lekkere olijfolie

DE PADDENSTOELENTOPPING

Snijd de ui en de knoflook fijn en de paddenstoelen grof. Verhit de olijfolie in een pan die boven een vuurtje hangt. Bak de ui tot hij glazig ziet, schep dan de paddenstoelen en de knoflook erbij, bak al omscheppend tot de paddenstoelen bruin zien en de knoflook goed begint te geuren.

Schenk de sojasaus erbij, bak nog 1-2 minuten al omscheppend op hoog vuur goed door. Bestrooi met peper en grof zeezout naar smaak.

Snijd de peterselieblaadjes fijn en schep ze door het paddenstoelenmengsel. Serveer warm of op kamertemperatuur.

DE BRUSCHETTE

Snijd het brood in niet te dunne plakken, desgewenst in hapklare stukken (1- of 2-hapsformaat). Besprenkel de plakjes brood met olijfolie.

Rooster ze kort aan weerszijden bruin en serveer ze direct met de paddenstoelentopping. ✕



- + Lekker met een glaasje port of een glas volle rode wijn.
- + Je kunt het paddenstoelenmengsel ook thuis op het fornuis maken en desgewenst nog even opbakken op de barbecue.

PORTOBELLO

met gepofte knoflookboter

INGREDIËNTEN

- + 250 g roomboter, op kamertemperatuur
- + 6 gepofte knoflookteentjes (zie pag. 15 voor recept)
- + handje peterselie of kervelblaadjes, fijngesneden
- + 1 tl grof zeezout
- + schil van 1 (biologische) citroen
- + 1 paddenstoel per persoon

Neem een vel bakpapier en leg dat op je werkblad. Verdeel de boter hierover met een vork, prak het grof. Knijp de zachte knoflook uit de teentjes en verdeel ze met de kruiden, het zout en de citroen over de boter.

Meng het met de vork, of je (schone!) handen. Vouw nu je bakpapier dubbel en kneed een rolletje van de boter. Dat lukt het best met koele handen. Rol het bakpapier om je boterrolletje en laat het opstijven in de koelkast.

Borstel de paddenstoelen schoon en vul de hoed royaal met de knoflookboter. Leg ze met de hoed naar beneden op de hete grill. Zo gaart de paddenstoel en trekt de boter er lekker in.

Als de boter gesmolten is direct serveren! ✖



- + Een plakje van deze boter is ook heerlijk op een warm gegrild stukje vlees of groenten, als het smelt heb je een fijne saus.
- + Maak niet de fout deze paddenstoelen alleen voor de vegetariërs te maken. Iedereen eet ze graag!





KARBONADES

met rode wijn & rozenwater

INGREDIËNTEN

+ 8 ribkarbonades
(schouderkarbonades
zijn ook prima, maar
iets minder decoratief)

Voor de marinade

- + 3 teentjes knoflook
- + 1 flink glas fruitige,
volle rode wijn
- + 1 el rozenwater
- + 4 el olijfolie

Snijd de knoflook fijn en meng die met alle overige ingrediënten voor de marinade. Bestrooi de karbonades royaal met zout en peper en dompel ze onder in de marinade. Laat minstens een nachtje marineren. Dep de karbonades voor het bereiden droog, bestrijk ze met wat olijfolie en grill ze aan weerszijden bruin en gaar (15-20 minuten). Bestrooi met peper en grof zeezout naar smaak. ✕



+ Rozenwater is lekker in vruchtencompote, taarten en andere zoete lekkernijen.

GEGRILDE POMPOEN

'en salade'

INGREDIËNTEN

- + 1 (kleine) pompoen,
in stukken
- + olijfolie
- + 1 el granaatappelmelasse
of dikke granaatappelsiroop
- + 1 el honing
- + sap van 1 citroen
- + 3 el lekkere olijfolie
- + eikenbladsla
(en/of mesclun)
- + pecannoten

Kwast de stukken pompoen royaal in met olie. Bestrooi ze met zeezout en versgemalen peper. Rooster ze mooi bruin gestreept en een beetje zacht. Snijd de pompoen in stukjes. Klop in een grote kom een dressing van de granaatappelmelasse, de honing, citroensap en olijfolie. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Schep de eikenbladsla en de pompoen om met de dressing. Schik de salade op een mooie schaal en server met de pecannoten. ✕



+ Als de pompoen biologisch is, kun je hem met schil en al roosteren en eten.





VENKEL- WORSTJES

met zure kool en cidermosterd

INGREDIËNTEN

*Voor de zure kool**

- + 1 witte kool
- + ½ liter witte wijnazijn
- + ½ liter water
- + 2-3 jeneverbessen
- + 1 el zout
- + 2 laurierblaadjes

Voor de worstjes

- + minstens 8 verse venkelworstjes

** De zure kool maak je thuis op het fornuis.*

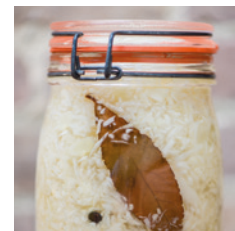
DE ZURE KOOL

Rasp de kool, breng de azijn met het water, de jeneverbessen, het zout en de laurierblaadjes aan de kook, laat de kool hier 5 minuutjes in meekoken. Laat daarna samen afkoelen en minstens een nachtje intrekken. Als je de zure kool bewaart in een brandschone pot, blijft ie een paar weken goed.

DE WORSTJES

Leg de worstjes in een vuurvaste schaal, overgiet ze met kokend water en laat ze afkoelen. Dit voorwellen zorgt ervoor dat ze straks sneller garen en minder snel openbarsten op de barbecue. Rooster de worstjes op een heet rooster of een plaat goudbruin en gaar.

Serveer ze warm op een knapperig broodje of als onderdeel van een feestbuffet, met de zure kool. Lekker met cidermosterd. ✕



- + Zelfgemaakte zure kool maakt dit extra lekker. Het is zo klaar en zeer de moeite waard.
- + Mijn slager maakt gelukkig heel lekkere verse venkelworstjes, maar je kunt ze ook zelf maken of gewone braadworstjes kopen.

GEVULDE PROCUREUR

als een porchetta met kastanje, appel, brood & salie

INGREDIËNTEN

- + 1-1½ kg procureur
- + 100 g gekookte kastanje (of ongezoete kastanjepuree)
- + 2 appels
- + 3 sneetjes oud brood
- + 1 sjalotje
- + 5 takjes salie, alleen de blaadjes
- + houten prikkers, een nacht geweekt in water

Bestel de procureur bij je slager en laat 'm in plakken snijden van 100 g. Snijd met een scherp mes de procureurlapjes net niet helemaal open en bestrijk ze van binnen en buiten met olijfolie.

Maal de kastanjes, de appels, het brood, het sjalotje, de salie en 1 tl zout tot een stevige vulling. Doe een royale schep van dit mengsel tussen je vlees. Vouw het varkenslapje netjes dicht en zet het aan de buitenzijde vast met een houten prikker. Bestrijk je vlees dun met olie en bestrooi met zout en versgemalen peper.

Rooster het boven een middelmatig hete barbecue in 30-40 minuten bruin en gaar. ✕



- + Je kunt de hele procureur - of een hele varkensbuik - ook in zijn geheel vullen en op een barbecue met deksel leggen, bijvoorbeeld een Weber of Green Egg. Een uur of 2-3 braden, gebruik een vleesthermometer om te checken of het vlees gaar is. Daarna snijd je er mooie plakken van.
- + Deze vulling is ook perfect voor een kip of een kalkoen.
- + Je kunt ook het bot van een schouderkarbonade snijden en het vlees dan dubbelvouwen met vulling ertussen.

