

# Anders grillen

## Verrassend barbecueën

### In 't kort ...

De Vlaamse klassieker maar dan 'anders'. Gebruik eens een rookoven, ga aan de slag met een popcornpan of skillet, kies een van onze twintig originele en uiteenlopende recepten en ... grillen maar!

### ... en in 't langer

Deze buitenactiviteit met warm karakter is geschikt voor zomer en winter en is zowel voor kookploegen als traditionele afdelingen die van koken houden een leuke kant-en-klare activiteit. Het kan een klassieke kookles zijn met zowel hoofd- voor- als nagerecht op barbecue, of een namiddag vullend programma waarin je een heleboel proevertjes klaarmaakt.



Belangrijk: Dit is geen ondersteuningspakket voor jullie jaarlijkse barbecue; 'Anders grillen' werd ontwikkeld als activiteit in jullie afdeling. We raden aan het aantal deelnemers te beperken tot 15.

Wat krijg je van ons? We bieden jullie een materialenkoffer en een uitgebreide receptenbrochure met daarin 4 starters, 4 visgerechten, 4 vleesgerechten, 4 bijgerechten en 4 desserts. In de koffer vind je:

- 1 otto-smoker (rookoven) van Barbecue
- 2 skillet (gietijzeren pannen)
- 1 popcornpan
- 1 pizzasteneen
- 2 elastische grillen
- woodchips
- Hassleback potato snijset
- 15 brochures met alle recepten, en tips en tricks

In de box zitten ook meerdere zakjes woodchips. Gebruik enkel de hoeveelheid die je nodig hebt. We voorzien ½ tot 1 zakje per activiteit. De woodchips moeten geweekt worden alvorens ze te gebruiken.

Na boeken van deze activiteit krijg je ook toegang tot een webpagina met:

- een videohandleiding voor 11 van de recepten en het gebruik en onderhoud van de materialen.
- een boodschappenlijstje per recept waarin je het aantal personen kan aanpassen

Je boekt op vrijdag, maar hebt het materiaal vanaf woensdag/donderdag tot woensdag/donderdag.

### Prijs

Het uitlenen van dit pakket kost 40 euro.

### Wat moeten jullie zelf voorzien?

- Een of meerdere ruime barbecues. Pas het aantal barbecues aan het aantal deelnemers aan. Een gesloten barbecue kan een meerwaarde zijn voor de activiteit, maar is geen must. De meeste gerechten kan je bereiden op een open barbecue. Elk soort barbecue kan gebruikt worden: elektrisch, gas, houtskool of keramisch.
- Een leuke locatie met koer of grasveldje en een kleine ruimte om af te wassen of voorbereidend werk te doen. Hou rekening met onvoorziene weersomstandigheden wanneer je de activiteit inplant. Zorg ervoor dat de barbecue en je deelnemers bij eventueel regenweer onder een tentje of afdak kunnen staan.
- Houtskool of briketten. Kies houtskool van goede kwaliteit of ga voor kokosbriketten die langer branden. Het soort houtskool heeft invloed op de kwaliteit van de gerechten.
- De ingrediënten van de gekozen recepten (te berekenen a.d.h.v. boodschappenlijstje).

## De recepten

### Starters

- Libanees platbrood met hummus van gerookte pompoen
- Smokey grilled escargot
- Pizza popcorn
- Mosselen met venkel en pastis

### Vis

- Gerookte garnalen met chili
- Gerookte forel met rozemarijn
- Op zeekraal gestoofde zeewolf
- Gerookte sardines met salsa van tomaten

### Vlees

- Koffie-kipspiesje
- Konijn met trappist van de barbecue
- Varkenshaasje met rozemarijn
- Gegrilde teriyaki eendenborst

### Bijgerechten

- Hasselback potatoes met cheddar en spek
- Gegrilde bloemkoolsteak met chimichurri
- Geroosterde Chinese kool met hoisinsaus
- Cheddar-maïsbrood

### Dessert

- Hasselback appel
- Geflambeerde bananen met Rolo's
- Gegrilde citrusvruchten, mascarpone en amandelen
- Chocolade-pindakaaspopcorn