

Elmundo

@ the grill

VLEES

INDELING:

1. **GEGRILD KONIJN**
2. **GECONFIJTE GEITENBOUT**
3. **GELAKT BUIKSPEK**
4. **RIBBEN 3- 2- 1**
5. **GEMARINEERD SPEENVARKEN**
6. **GROENTEN FARCI**
7. **KÔTTBULLAR (ZWEEDSE GEHAKTBALLETJES)**
8. **LASAGNA VLEES EN VEGGIE**
9. **MOINKBALLS**
10. **MOUSAKKA**
11. **OSSOBUCO A LA ROMANA**
12. **PORK RACK**
13. **SPAGHETTI SAUS**
14. **VARKENSWANG IN RODENBACH**
15. **PULLED PORK / lamb**
16. **LAMS – Şiş KEBAP**

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Gegrild KONIJN

BENODIGDHEDEN:

- 1 konijn
- Konijn marinade (zie receptuur op de site)
- Konijn bouillon (zie receptuur op de site)
- 2 stengels lente ajuin en/of verse kruiden naar smaak

BEREIDING:

- Marineer de stukken konijn en zet een nachtje (12uren) in de ijskast
- Verwarm de BGE en laat de konijn bouillon in een pannetje reduceren tot de gewenste dikte
- Grill de stukken Konijn (directe warmte) op de voorverwarmde cast iron grid langs beide kanten in roosterprofiel aan (+/- 5min aan beide kanten)
- De billen hebben iets langer nodig dan de koteletten (rug van het konijn met de 2 filet stukken)
- Kruid de lever met peper en grill maximaal ½ minuut per kant (deze heeft niet lang nodig), kruid nadien met wat zeezout daarvooraf de lever reeds laat garen!
- Voeg de niertjes bij de gereduceerde saus en laat doorwarmen
- Werk de saus af met verse gesneden lente ajuin en/of kruiden naar smaak (dragon, peterselie, bieslook, etc....)

TIP:

- Verdeel de rug van het konijn op voorhand in 3 gelijke stukken (dit werkt nadien makkelijker)
- Fileer de billen en rug (poelier, beenhouwer of zelf) zodat je de karkassen en het hoofd kan gebruiken voor de bouillon
- Let wel, gefileerde stukken konijn hebben minder lang gaartijd nodig !!!
- Indien gefileerd, kan je de stukken platslaan met een vleeshamer (platslaan gebeurt steeds tussen 2 stukken vershoudfolie) en nadien kan je deze opbinden met een fárce (vulling) naar keuze.
- Serveer met gegrilde chinese kool en asperges (zie receptuur op de site)

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Gekonfijte Geitenbout

BENODIGDHEDEN:

- Geitenbout van +/- 1kg
- olijfolie
- Schil van een halve citroen
- 2 teentjes knoflook
- 1 grote ajuin
- 1 steranijs
- 1 bolletje gekonfijte gember
- Peper/zout
- Gemalen komijn
- Bouquet garni (laurier/tijm/roezmarijn/oregano)

BEREIDING :

- Kruid de geitenbout met peper/zout en komijn
- Plaats de geitenbout in de BGE dutch oven schaal en voeg de gember-look-bouquet garni-ajuin-steranijs en schil van de citroen toe
- Overgiet alles met olijfolie (hoe groter de pot, hoe meer olijfolie zal nodig zijn !)
- Plaats de convegtor met poten omhoog en daarop de grill
- Zet de dutch oven met deksel op een voorverwarmde BGE van 130°C, gedurende 1 uur en 30 min
- Neem de gekonfijte geitenbout uit de olie en laat uitdruppen en afkoelen
- Kruid de geitenbout met peper, zout, komijn en eventueel wat chilli vlokken
- Braad de afgekoelde geitenbout boven een direct vuur rondom rond aan en druipt er wat citroensap over tijdens het braadproces

TIP:

- Serveer met parelcouscous en werk af met geroosterde amandelschilfers en dragonblaadjes

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

GELAKT BUIKSPEK

BENODIGDHEDEN:

- 800gram buikspek met vet eraan
- 1/2L kippenfond
- Klein stukje verse gember
- 1 rode chilipeper of eetlepel sambal oelek
- 1 stengel selder
- 2 eetlepels honing
- 1 steranijs
- Bouquet garnie (peterseliestengels/ tijm /laurier / rozemarijn)
- 1 grote ajuin in grove stukken
- 1/2L donkere kippenfond of 1/2L runderfond
- 1 teentje knoflook
- 1 wortel
- 1 eetlepel oestersaus
- 1 eetlepel hoisinsaus
- Peper & zout

BEREIDING:

- Snij het vet van het buikspek in ruitvorm in
- Kruid met peper & zout
- Schroeit het buikspek rondom rond dicht op de grill (directe warmte)
- Plaats de gietijzeren BGE pot op het rooster en smelt er wat boter in
- Fruit de groenten en kruiden aan
- Voeg nu de honing , oestersaus en hoisinsaus toe en laat lichtjes karameliseren
- Plaats nu het buikspek bovenop de gestoofde groenten
- Overgiet met het buikspek met de bouillons tot het onderstaat
- Voeg het bouquet garnie toe en dek de pot af
- Plaats nu de gietijzeren BGE pot (indirecte warmte) op het rooster die bovenop de conveggator (poten naar boven) ligt.
- Sluit de BGE en laat alles zachtjes 4 uren garen op max 120°C
- Neem het buikspek voorzichtig uit de bouillon en laat deze een nachtje afkoelen/opstijven in de koelkast
- Zeef de bouillon en kook wat in tot een lakage
- Verdeel het afgekoelde buikspek in mooie porties en wentel ze door de lakage
- Warm nu het buikspek op (indirecte warmte) en laat nadien het vet van het buikspek karameliseren op de grill (directe warmte).

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

TIP:

- Serveer dit fijngesneden rauwe spinazie bladeren en wat wakamé (japans zeewier).

Elmundo

@ the grill

GELAKTE RIBBEN 3-2-1

3-2-1 SAMENGEVAT:

3 = 3 uren garen op 125°C

2 = 1 uur laten rusten in boterpapier of zilverpapier (kan ook langer in de ijskast, maar hou er rekening mee dat je het vlees nadien eerst op kamertemperatuur laat komen, alvorens terug op hete grills of pannen te plaatsen!!!!)

1 = alles terug opwarmen gedurende een uur tussen de 100 en 125°C

BENODIGDHEDEN:

- vleesribben
- Olijfolie
- Tomaten ketchup curry (1 eetlepel)
- Bruine suiker of honing (2 tot 4 eetlepels) afhankelijk van de zoete bek
- Peper & zout (naar smaak)
- Ribkruiding (chef secret)
- Jalapeno relish (Delhaise en naar smaak-pittigheid)
- Rundsfond
- Ajuin – verse en gedroogde kruiden (oregano-rozemarijn- tijm- laurier- 2 steranijs - peper & zout- Chinese vijfkruiden 1 koffielepel- zwarte peper- koriander korrels- venkelzaad- jeneverbessen 1 eetlepel), dit alles aan te passen naar smaak.
- Gembersiroop (1/2 eetlepel)
- Vissaus (1/2 koffielepel)
- Dragonazijn (1 koffielepel)

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

- hoisinsaus (1 eetlepel)
- 1L water + ½ witte wijn
- Goede boter

@ the grill

BEREIDING :

- verwijder het vlies aan de binnenkant van de ribben (dit voorkomt het draderige gevoel tijdens het eten, maar belangrijker, het verrijkt de smaak van de kruiding)
- marineer de ribben met de droge rub een nachtje in de ijskast
- stook de BGE op tot 125°C (indirect)
- meng voor de marinade, de curry ketchup-olijfolie- honing en/of bruine suiker – dragonaziijn- 1L water en ½ L witte wijn- vissaus(weinig omdat dit heel zoutig is)- hoisinsaus- ribkruiden- rundsfond-verse ajuin en kruiden zoals vermeld .
- plaats de marinade- saus in een ovenschaal bovenop de conveggtor (poten naar boven).
- Plaats de grill op de conveggtor en leg er de ribben op.
- Maak dat de ribben zich direct boven de ovenschaal bevinden, zodat de smaak van de ribben in de marinade beland.
- Laat de ribben een 3tal uren garen op 125°C, waarbij je ze elk uur eens roteert
- Let op de onderliggende marinade zodat deze niet uitkookt en/ of aanbakt! Indien dit zou kunnen gebeuren, voeg simpelweg wat extra vocht toe
- Na een 3 tal uren verwijder de ribben van de BGE, plaats ze op boterpapier en smeer ze in met goede boter. Eventueel nog extra bij kruiden naar smaak! laat de ribben nu een uurtje rusten op kamertemperatuur, gewikkeld in een jasje van boterpapier (dit kan ook vervangen worden door zilverpapier of combinatie van).
- Haal de marinade van de BGE en kruid- smaak af met de Jalapeno relish (afhankelijk van de pittigheid).
- In deze fase kan je perfect kiezen om pas de volgende dag verder te gaan met de laatste stap van het prepareren van de ribben. Plaats dan de afgekoelde gegaarde ribben een nachtje in de ijskast!
- Na de fase 2 (etc...), plaatsen we de ribben terug op een indirecte BGE van 125°C gedurende een uurtje, waarbij we de ribben elk e 15min een lichte laklaag geven van onze marinade.
- De laatste 15 minuten plaatsen we de ribben direct boven het vuur om de marinade te laten karamelliseren en zo de ribben wat extra kleur te geven.

TIP:

- Zeef de marinade van de ribben, zodat deze kan dienen voor een sausje bij een gepofte aardappel of brood....

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Gemarineerd Speenvarken

BENODIGDHEDEN:

- 1kg speenvarken met vet (ribstuk met of zonder ribben)
- Kaapse kruiden (van Verstege)
- Zwarte peper
- olijfolie

BEREIDING :

- neem een ruime kom die je vult met een flinke scheut olijfolie
- voeg de kaapse kruiden en zwarte peper toe naar smaak en meng goed
- snij de vetlaag van het vlees in ruitvorm in zonder door het vlees te snijden
- wrijf nu het stuk of stukken speenvarken rondom rond goed in met de marinade
- laat het vlees een nachtje rusten in de ijskast of trek deze indien mogelijk vacuüm.
- Dep het vlees droog met wat keukenrol of een handdoek en laat even op kamertemperatuur komen (het vlees zal zich terug ontspannen)
- braad/korst het speenvarken rondom rond aan (directe hitte) op de BGE
- Na het korsten plaats je het vlees INDIRECT op 180°C (BGE met CONVEGCTOR poten omhoog met rooster en eventuele drupplaat) tot de kerntemperatuur van het vlees tussen 65°C en 75°C is (afhankelijk van de voorkeur saignant of bien cuit)
- Haal het vlees van de BGE en laat nog 5 tot 8 minuten rusten gewikkeld in wat zilverpapier (de sappen zullen terug kristalliseren en zo vermijd je dat het vlees sap/bloed verliest tijdens het snijden).

TIP:

- Kerntemperaturen zijn perfect te meten met een vleesthermometer
- Speenvarken kan vervangen worden door een varkensgebraad al zal deze nooit zo sappig zijn als speenvarken
- Na het korsten van het speenvarken kan je deze ook bovenop voorzien van een laagje mosterd met daarop een duxelles (ajuin –champignonmengeling) en afwerken met een plakje kaas (Passendale of

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

oud Brugge ofkaas met karakter)- nadien ook INDIRECT braden op 180°C zoals bovenaan vermeld !

- Serveren met een picklessaus en gemarineerde Portobello champignon

GROENTEN FARCE

BENODIGDHEDEN:

- 400gr gemengd gehakt
- 40gr foie grass (zie tip)
- Fijngesnipperde peterselie (1/8 bussel)
- Fijngesneden ajuin (kl ajuintje)
- Peper/zout (naar smaak)
- 1 koffielepel sambal oelek
- Snuijje suiker
- 2 sneetjes gesneden pancetta
- 1 eigeel
- 25 tot 40gr panko (japans broodkruim) het geheel moet bindend zijn
- Gemalen kaas naar keuze
- Groenten (courgette of paprika of tomaat of aubergine of ...etc)

BEREIDING :

- Meng en kneed alle ingrediënten tot een mooie egale massa
- Vul de gekuiste groenten (ontpit de groenten en probeer zoveel mogelijk vruchtvlees binnenin te verwijderen zonder de groenten te beschadigen)
- Vul nu de groenten met de farce net tot onder 1 cm van de rand
- Bestrooi de farce met wat gemalen kaas
- Plaats een drippan op de conveggtor !
- Plaats de groenten op de grill (bovenop de conveggtor poten omhoog) gedurende 40 tot 50min op 180°C

TIP:

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

- Meng door de farce wat fijn gehakte pistache noten en geweekte rozijnen op rum of cognac
- Fijngesneden boschampignon mengeling pas perfect bij alle farce
- Vervang of combineer de foie grass met vers gebakken kippenlevers en mix die nadien door de farce
- Gebruik deze farce om kwartels / kalkoen / kip of Mechelse koekoek te vullen.

KÖTTBULLAR (zweedse gehaktbal)

BENODIGDHEDEN:

- 750gr gemengd gehakt
- Handvol panko (Japans broodkruim)
- 10cl melk
- ¼ fijngesnipperd Spaans pepertje
- 1 fijngesnipperde ajuin
- 1 eigeel
- 2 eetlepels geraspte mierikswortel
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel gehakte dragon
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- Peper en zout (naar smaak)
- 70gr suiker
- Scheutje cognac

BEREIDING:

- Meng alles tot een homogeen mengsel en kruid af naar smaak
- Rol er balletjes van
- Bak de balletjes op de grill (directe hitte) rondom rond mooi goudbruin
- Plaats de grill bovenop de convegtor (poten omhoog - indirecte hitte) en laat ze 10 min verder garen

TIP:

- combineer de balletjes samen met witloof gegaard in de BGE Dutch oven pot (zie recept witloof met sherry en room).
- In combinatie met witloof dan moeten de balletjes niet meer indirect garen, maar na het goudbruin braden worden bijgevoegd bij de witloof sherry roomsaus.
- Serveer bij de balletjes een Zweedse vossenbessenjam (Sylt Lingo).

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

LASAGNE vlees of VEGGIE

INGREDIËNTEN :

- 500gr spaghettisaus vlees of veggie (zie gerecht spaghettisaus en tip!)
- 100gr goede boter
- 100gr bloem voor sauzen
- 2 eierdooiers (eigeel)
- +/- 1L melk en eventueel 150ml groenten fond of kookvocht van de gekozen gestoofde groenten.
- 1kg verse spinazie of groenten naar keuze (prei, broccoli, bloemkool, etc...)
- Fijngesnipperd sjalotje
- 1 a 2 teentjes knoflook (naar smaak)
- Peper/ zout/ muskaatnoot
- Snuijje gedroogde oregano
- 50gr versnipperde verse bieslook
- wat versnipperde verse dragon of peterselie naar smaak
- 200gr gemalen kaas naar keuze (mozzarella, Parmezaan, camembert, passendaele, ...)
- 300gr lasagnevellen (all' uovo , verdi, ...), maar verse lasagnevellen kunnen ook perfect.
- Likje olijfolie

BEREIDING SPINAZIE:

- Spoel de verse spinazie en verwijder de nerven (grote stelen van het blad).
- Zet een ruime pot met wat vetstof op het vuur en fruit hierin de versnipperde sjalot en de look
- Voeg de spinazie toe en laat +/- 5 min stoven
- Giet de spinazie in een vergiet en laat goed uitlekken, druk er eventueel op met wat keukenpapier
- Versnijdt de uitgelekte spinazie tot kleinere slierten
- Voeg de uitgelekte spinaziemix , versnipperde bieslook en dragon in een steelpan en zet langs de kant

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

- Bij gebruik van andere groenten (prei, broccoli, bloemkool, etc...), verdeel de groenten in kleinen stukjes, roosjes en blancheer de groenten in wat gezouten water tot ze beetbaar zijn en plaats ze nadien in ijswater om het kookproces direct te stoppen en laat nadien uitlekken in een vergiet! Hou wel wat van het kookvocht bij voor de bechamelsaus.
- Werk op dezelfde wijze verder als beschreven bij de spinazie, maar hou rekening met de gekozen verse kruiden.

BEREIDING BECHAMELSAUS:

- Smelt 100gr boter in een sauteerpan op een laag vuurtje en voeg nu de gezeefde bloem toe aan de gesmolten boter
- Roer goed tot een egale massa (ROUX) en laat +/- 3minuutjes bakken (niet kleuren!)
- Voeg nu onder constant roeren de koude melk toe en blijf roeren tot je een vastere massa bekomt. Voeg wat van de groenten fond of kookvocht toe tot alles een dikke klontervrije bechamelsaus wordt (dikte = dat je de vormen ziet als je roert!)
- TIP voor het bereiden van een ROUX: hou altijd de gouden regel in gedachte: bij warme roux overgiet je met een koude vloeistof en bij warme vloeistof werk je met een koude roux, dit om klontervorming te vermijden!
- Voeg de helft van de bechamelsaus bij de spinaziemix en roer goed om en kruid af naar smaak met peper/zout /muskatnoot.
- Laat de bechamelsaus met spinazie of andere groenten iets afkoelen en roer er nu 1 eigeel onder (dit om de saus luchtiger te maken tijdens het garen in de oven of op de BGE)
- De andere helft van de saus wordt gebruikt voor de kaasmengeling
- Zet het vuur af en roer nu de gekozen kaas door de bechamelsaus en kruid af indien nodig.
- Laat de bechamelsaus iets afkoelen en roer er nu 1 eigeel onder (dit om de saus luchtiger te maken tijdens het garen in de oven of op de BGE)

BEREIDING (SAMENSTELLING) LASAGNE:

- Plaats eerst een klein laagje olijfolie in een vuurvaste schotel (likje)
- Plaats je eerste laag ongekookte lasagnevellen (all' uovo)
- Nu een laagje vleessaus en daarop terug een laagje ongekookte lasagnevellen (verdi all' uovo)
- Overgiet met de spinazie bechamelsaus en terug een laagje ongekookte lasagne vellen (mix van verdi all' uovo)
- Als voorlaatste terug een laagje bechamel-kaassaus
- Werk de top af met de mix van gemalen kaas en kruid nog met een beetje gedroogde oregano
- Verwarm de oven of BGE op 200°C
- Plaats nu de ovenschotel gedurende 30 tot 35 minuten in de oven tot je een mooie kaaskorst hebt (laatste 5 minuten eventueel de oven op grill zetten)

Elmundo

@ the grill

- Haal de lasagne uit de oven en laat deze een 10tal minuten afkoelen, zodat de bechamelsaus zich terug kan verstevigen
- Verdeel de porties en geniet ☺

TIP:

- Zeef de bechamelsaus alvorens te naperen over de groenten en/of lasagnevellen, zou ben je zeker dat er geen ongewenste klonters in je saus zitten

MOINKBALLS (MOO=RUND /OINK=VARKEN)

BALLS:

- 500gr gemengd gehakt (rund /varken)
- 2 stengels gesneden lente ajuin
- 40gr geraspte parmezaan
- Peper/zout 1 teentje geplette en versnipperde knoflook
- 2 eetlepels fijngesnipperde bieslook
- 1 eigeel
- Handvol panko (Japans broodkruim)
- 1 eetlepel pickelsaus (zonder brokjes)
- 12 sneden pancetta of ontbijtspek

LAKAGE:

- 1 eetlepel Australian BBQ saus
- 1 eetlepel English brown saus
- ½ eetlepel gekonijte gembersiroop
- Peper/zout
- Sambal oleek (optioneel voor de meer pittige eters)

BEREIDING BALLS:

- Meng alle ingrediënten tot een homogene massa en kruid af naar smaak
- Rol het gemengde gehakt in de spek
- Bak de moinkballs op de grill (directe hitte) gedurende 5 min rondom rond goudbruin
- Plaats deze dan op indirecte hitte gedurende 10a 15min op 180°C
- De laatste 5 min worden de moinkballs rondom rond ingesmeerd met de lakage

BEREIDING LAKAGE:

- Meng alles door elkaar en kruid af naar smaak

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@the grill

TIP:

- Voeg bij het gehakt 40gr FOI GRASS ,dit heeft een extra dimensie qua smaak als sappigheid
- Voeg wat gesnipperde peterselie toe
- Experimenteer met je lievelingskruiden

MOUSSAKA

Dit recept is misschien iets moeilijker te bereiden (mis en place) op de BGE, maar de smaak van de BGE geeft alweer een extra touch aan de smaak! Dus laat je zeker niet afschrikken en probeer zeker deze klassieker met een nieuwe aanpak.

Voor de vegetariërs is dit het perfecte alternatief (zie tip onderaan).

INGREDIËNTEN :

- 800gr gemengd gehakt (rund /varken)
- 2 ajuinen in brunoise
- 1 wortel in brunoise
- Peper/zout
- teentje geplette en versnipperde knoflook
- 3 aubergines
- Tanjine kruiden (Delhaize)
- Komijn kruiden
- Oregano gedroogde kruiden
- 100gr Mozzarella
- 50gr Parmezaan gemalen
- Frituurolie
- 1 courgette in brunoise
- handvol champignons in brunoise
- 1L passata (gezeefde tomaten)
- 120gr tomatenconcentraat
- 100gr goede boter
- 100gr bloem voor sauzen
- 1L melk +/-
- lamsfond (Piet Huysentruyt) pasta!
- 10 grote frietaardappelen +/-
- 50gr Emmentaler kaas gemalen
- 40 gr Passendale kaas gemalen
- 2 eierdooiers (eigeel)

BEREIDING AUBERGINES EN AARDAPPELEN :

- Verwarm in een ruime pan de frituurolie. Een friteuse (met verse olie) kan natuurlijk ook!

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

- Was de aubergines, dep droog en verwijder top, steel en snij de aubergines in plakjes van +/- 1cm.
- Doe de plakjes aubergine in een kom en kruid goed met peper en zout
- Bestrooi de gekruide aubergines met de bloem zodat er rond de plakjes een klein laagje zit
- Frituur de plakjes aubergine tot ze iets krokant worden en plaats ze nadien op een stukje keukenpapier om het overtollige vet weg te werken!
- Zeef de bloem waarmee je de aubergines hebt bebloemd en hou bij voor de bechamelsaus

- Schil ondertussen de aardappelen, snij ze ook in plakjes van +/- 1cm en leg ze even in koud water
- Dep de aardappelen droog in een keukenhanddoek en frituur deze zoals de aubergines (zonder boem er omheen!!!!)
- Ook alweer de aardappelschijfjes op keukenpapier plaatsen om overtollig vet te verwijderen!
- Laat de aubergines en aardappelen niet te lang op het keukenpapier want dit zal aan de groenten beginnen kleven.

BEREIDING VLEESSAUS:

- Smelt wat vetstof in een ruime pan
- Fruit hierin de in brunoise gesneden ajuinen, champignons, wortelen en look aan
- Doe er het gehakt bij en kruid naar smaak met peper/ zout/ tanjine/ komijn/ oregano
- Laat lichtjes kleuren en voeg dan het tomatenconcentraat toe
- Laat opnieuw alles even mee fruiten om de harde smaak van het concentraat te verminderen
- Overgiet nu het geheel met de passata en voeg de lamsfond toe naar smaak
- Roer eens goed door en laat de saus indikken en de groenten garen (de saus mag niet te lopend zijn omdat je anders geen mooie lagen zal kunnen vormen bij het serveren)
- Voeg 5 minuten voor het einde de brunoise gesneden courgette toe
- Zet van het vuur en laat wat afkoelen

BEREIDING BECHAMELSAUS:

- Smelt 100gr boter in een sauteerpan op een laag vuurtje en voeg nu de gezeefde bloem waarmee je de aubergines hebt bebloemd toe aan de gesmolten boter
- Roer goed tot een egale massa en laat +/- 3minutjes bakken (niet kleuren!)
- Voeg nu onder constant roeren de koude melk toe en blijf roeren tot je een dikke klontervrije bechamelsaus bekomt (dikte = dat je de vormen ziet als je roert!)
- Zet het vuur af en roer nu de mozzarella kaas door de bechamelsaus en kruid naar smaak met peper/ zout en muskaatnoot
- Laat de bechamelsaus iets afkoelen en roer er nu de 2 eieren onder (dit om de saus luchtiger te maken tijdens het garen in de oven of op de BGE)

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

BEREIDING (SAMENSTELLING) MOUSSAKA:

- Leg eerst een klein laagje bechamelsaus in een vuurvaste schotel (likje)
- Plaats je eerste laag aardappelen met daarop een laagje van de aubergines
- Nu een laagje vleessaus en daarop terug een laagje aubergine
- Als voorlaatste terug een laagje aardappelen met daarover de bechamel-mozzarellasaus
- Werk de top af met de mix van gemalen kaas (emmentaler- parmezaan- passendale) en kruid nog met een beetje gedroogde oregano

BEREIDING MOUSSAKA:

- Verwarm de oven of BGE op 200°C
- Plaats nu de ovenschotel gedurende 30 tot 35 minuten in de oven tot je een mooie kaaskorst hebt (laatste 5 minuten eventueel de oven op grill zetten)
- Haal de moussaka uit de oven en laat deze een 10tal minuten afkoelen, zodat de bechamelsaus zich terug kan verstevigen
- Verdeel de porties en geniet 😊

TIP:

- Vervang het varkens- runds gehakt door lamsgehakt, maar hou daarbij rekening dat lam iets droger zal zijn
- **VEGGIE MOUSSAKA:**
- Doorloop alle stappen en vervang bij de bereiding van de vleessaus ENKEL de lamsfond door groentefond en laat het gehakt achterwege OF vervang deze door een vleesvervanger. Gebruik bij de

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo
@ the grill

bereiding van de saus ook minder tomatenconcentraat en passata. Check ook op geregelde tijdstippen de gaarheid van de groentjes (al dente)!

- Broccoliroosjes en de stengel in brunoise zijn ook schitterend in het gerecht.

OSSOBUCO A LA ROMANA

BENODIGDHEDEN:

- 6 stuken kalfsschenkel
- Kalfsfond (1L)
- Scheutje half zoete witte wijn
- Scheutje dragon azijn
- 750 ml passata
- 1 eetlepel suiker
- 50gr goede boter
- Scheutje olijfolie
- Schil van een halve appelsien
- 2 teentjes knoflook
- 3 wortelen
- 3 selderstengels
- 1 grote ajuin
- 1 halve rode paprika en 1 halve gele paprika
- 1 steranijs
- Peper/zout
- Bouquet garni (peterseliestengels/laurier/tijm/dragonstengels/roezmarijn/oregano)

BEREIDING :

- Kruid de kalsschenkel met peper en zout
- Kuis de groenten en snij in grove stukken
- Plaats het bovenstuk van de BGE dutch oven direct boven de kolen op een grill
- Braad de stukken kalfsschenkel aan beide kanten goed aan in het bovenstuk van de BGE dutch oven schotel in een beetje olijfolie en boter.
- Haal van de grill en plaats er nu de BGE dutch oven schaal onderste gedeelte op met wat olijfolie en boter

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

- Fruit alle groenten en kruiden aan en blus met een scheutje witte wijn
- Plaats de kalsschenkels bovenop de gefruite groenten en overgiet met de passata
- Laat alles een 3a5 minuutjes sudderen en zet alles onder met de kalisfond
- Breng aan de kook en voeg een scheutje dragonazijn toe samen met de eetlepel suiker en de schil van een halve appelsien
- Neem de pot van het vuur en plaats de Convegtor (poten omhoog met daarop de grill)
- Plaats de pot met deksel in de BGE en laat alles een 2tal uren garen op 180°C .
- Verwijder de stukken kalsschenkel in een andere pot en zeef de saus over de schenkels
- Laat een nachtje rusten om de smaak nog intenser te maken, maar direct opdienen kan ook !

Pork rack

BENODIGDHEDEN:

- 1 groot pork rack met vetlaag
- 1 koffielepel witte peperbollen
- 1 koffielepel grof zeezout
- 1 kruidnagel
- 1 koffielepel gerookt paprikapoeder
- 1 koffielepel oregano
- 1 koffielepel venkelzaad
- 1 koffielepel korianderzaad
- 1 steranijs
- 1 koffielepel bruine suiker

BEREIDING :

- Stamp de gedroogde kruiden fijn in een vijzel
- Voeg nu de gerookte paprikapoeder toe
- Bak de kruiden in een pan zonder vetstof op de grill (directe warmte) tot de aroma's vrijkomen
- Voeg nu de bruine suiker toe en laat afkoelen
- Snij de vetlaag van de pork rack kruislings in zonder door het vlees te snijden
- Wrijf nu de pork rack in met de kruidenmengeling en zeker tussen de ingesneden vetlaag
- Braad de pork rack rondom rond aan op de grill (directe warmte)
- Plaats nu de pork rack indirect (convegtor poten omhoog) op de grill
- Plaats tussen de convegtor en de grill een drupbakje om de convegtor te beschermen
- Laat nu alles op een 180°C garen tot de pork rack een kerntemperatuur van 65°C behaald
- Haal van de grill en wikkel deze in aluminiumfolie gedurende een dikke 5min (vlees moet rusten)
- Na 2a3 minuten draai je de verpakking om
- Versnij de pork rack tussen de beentjes en verdeel

TIP:

- Vervang de kruidenmengeling door een andere (kaapse kruiden van verstege)
- Druppel na het braden wat honing over de pork rack en laat het dan 5 min rusten in aluminiumfolie
- serveer met wat koude (voorgekookte) prinsessenboontjes gemengd met geëmondeerde tomaten (van vel en pitten ontdaan) gesnipperde rode en/of witte ajuin en dragonazijn / peper en zout / verse kruiden naar smaak

Spaghettisaus

INGREDIËNTEN :

- 1kg gemengd gehakt (rund /varken)
- 2 ajuinen in brunoise
- 2 wortelen in brunoise
- Peper/zout/paprikapoeder (naar smaak)
- teentje geplette en versnipperde knoflook
- Oregano gedroogde kruiden
- Optioneel (zie tip): plakje foie grass (40gr) of verse lever
- Spaghetti kruiden naar smaak
- Scheutje azijn (witte hand of dragon)
- 1 courgette in brunoise
- handvol champignons in brunoise
- 1L passata (gezeefde tomaten)
- 120gr tomatenconcentraat
- verse paprika mix in brunoise
- 3 stengels selder
- ½ L rode wijn
- kippenfond
- 2 eetlepels curryketchup (zoetigheid)

BEREIDING (mis en place):

- Schil, spoel en versnijdt alle groenten in brunoise (kleine rechthoekige blokjes).

BEREIDING VLEESSAUS :

- Smelt wat vetstof in een ruime pan
- Fruit hierin de in brunoise gesneden ajuinen, champignons, wortelen, paprika en look aan
- Doe er het gehakt bij en kruid naar smaak met peper/ zout/ paprika/spaghetti kruiden/ oregano
- Laat lichtjes fruiten en roer er de foie grass en het tomatenconcentraat door.
- **TIP:** indien je alles eens omroert met een garde (klopper) zal het gehakt verbrossen in kleinere stukjes en zo hoef je niet steeds het gehakt te pletten, roeren met een lepel of vork!
- Laat alles lichtjes bakken om de wat harde smaak van het tomatenconcentraat te temperen.
- Voeg dan de curryketchup en de rode wijn bij het geheel en laat de wijn bijna volledig uitkoken
- Voeg een scheutje azijn toe en de passata met de kippenfond (mag perfect een of meerdere blokjes zijn, maar let wel op het zoutgehalte !!!).
- Roer eens goed door en laat de saus indikken op een laag vuur, waarbij je geregeld eens alles omroert om aanbraden (verbranding) te vermijden.

- Voeg +/- 5 minuten voor het einde de brunoise gesneden courgette toe en kruid bij naar smaak.
- Zet van het vuur en laat afkoelen. Spaghettisaus is een stoofpot en dat smaak steeds beter na een nachtje rust!

TIP:

- De foie grass of lever kan je perfect achterwege laten maar het zorgt voor de typische Bolognaise smaak.. Bij gebruik van verse lever moet je deze ook in brunoise snijden alvorens toe voegen bij het gehakt. Je kan ook wat pit in de saus creëren door sambal of chilli kruiden te gebruiken.
- **Vervang de kippenfond door groenten fond en laat de lever en het vlees achterwege voor een VEGGIE**

Varkenswangen in Rodenbach

BENODIGDHEDEN

- | | |
|---|--|
| • 1kg gekuiste varkenswangen | • 1 grote ajuin fijngesnipperd |
| • 30gr bakboter | • 1 eetlepel mosterd |
| • 1 teentje look geperst | • 1 eetlepel bruine suiker |
| • 1 koffie lepel hoisin sauce | • Peper en zout naar keuze |
| • 1 eetlepel rundsfond pasta | • 75cl Rodenbach bier |
| • 2 laurierblaadjes | • 2 takjes tijm |
| • Klein takje rozemarijn | • 2 blaadjes salie |
| • Bloem om alles te singeren (bestrooien) | • 1 eetlepel witte azijn (blauwe hand) |

BEREIDING:

- Bind de kruiden samen met wat keukentouw (verwijdert nadien gemakkelijker)
- Kruid de varkenswangen met peper en zout naar smaak
- Start de BGE en plaats de grill boven de hete kolen (directe hitte)
- Plaats bovenop de grill de BGE Dutch Oven en smelt daarin de boter
- Braad de varkenswangen rondom rond goudbruin
- Doe de gesnipperde ajuin, look en opgebonden verse kruiden bij de wangen
- Laat alles lichtjes stoven
- Singeer alles met wat bloem en laat nog een 2tal minuten meebakken om de bloemsmak te verwijderen
- Plaats nu de mosterd, rundsfond pasta, bruine suiker en de hoisin sauce bij de wangen en roer alles goed om
- Overgiet het gerecht met de Rodenbach en de witte azijn (blauwe hand)breng alles aan de kook

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

- Dek de BGE Dutch oven af met het deksel en plaats de pot bovenop de Convegtor (poten naar beneden) op een op 200°C voorverwarmde BGE gedurende een 2tal uren
- Roer na het eerste uur alles om en nadien check je alles om de 20min.

TIP:

- Gebruik andere biersoorten of fonds
- Werk met Rode wijn en voeg het laatste halfuur wortelen, champignons en kleine ajuintjes toe (Bourginion). Bak tijdens het aankleuren van de wangen ook wat spekblokjes mee

Pulled Pork

BENODIGDHEDEN

- 1kg vleesribben
- 1 teentje look geperst
- 3 eetlepels zoete Teriyaki saus
- 1L rundsfond
- 2 laurierblaadjes
- Klein takje rozemarijn
- Paar drupjes vissaus
- 1 grote ajuin fijngesnipper
- 1 eetlepel bruine suiker
- Peper en zout naar keuze
- 1 eetlepel Pad Thai Paste (Thaise marinade)
- 2 takjes tijm
- 2 blaadjes salie
- 1 eetlepel witte azijn (blauwe hand)

BEREIDING:

- Start de BGE indirect op naar 180°C
- Neem een dutch oven groot genoeg om alle stukken vleesrib erin te zetten
- Plaats de ribben samen met de look, ajuin, suiker, teriyaki, pad Thai Paste, peper en zout in de dutch oven
- Voeg de rundsfond, vissaus en azijn toe
- Bind de kruiden samen met wat keukentouw (verwijdert nadien gemakkelijker) en plaats bovenaan de mengeling
- Plaats de dutch oven zonder deksel op de BGE en laat een 2 ½ tot 3 uur zacht sudderen afhankelijk van dikte en gewicht
- Check na een 2 uur of het vlees al zacht wordt en van het been valt, dit om overgaring te voorkomen
- Indien zacht, verwijder het vlees uit de fond en trek dit (pulled) uit elkaar met de hand of een vork

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

- Voeg over het pulled pork nog wat extra teriyakisaus en kruid eventueel nog af met peper en zout naar smaak
- Dit kan direct gegeten worden of 's anderendaags terug worden opgebakken/ verwarmt in de dutch oven

TIP:

- Serveer tussen een broodje met wat coleslaw
- Gebruik ipv pork een lamschouder of lamsnek. Kruid dan met extra lamskruiden zoals ras el hanout en tanyine kruiding. Ik gebruik ipv rundfond dan lamsfond.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK



Elmundo

@ the grill

Lams – Döner Şiş Kebap

BENODIGDHEDEN:

- 1 kg lamsschouder.
- 500 gr lamsribben.
- 350 gr lamsstaartvet (1 deel vet op 4 delen vlees).
- 3 grote ajuinen.
- 1 citroen of limoen.
- Mengeling van Kebap, lams, gyros, ...kruiden naar smaak.
- 3 eetlepels paprika pasta (Biber salçası).
- Rotisserie /draaispit
- 5 tenen knoflook
- 2 citroenen of limoenen.
- 1 kg Turkse of Griekse vaste yoghurt.

BEREIDING :

- Rasp de uien in een kom en zeef nadien het raspel boven een mengkom. We gebruiken enkel het sap voor de marinade dus verwijder het raspel.
- Verwerk de tenen knoflook tot een papje.
- Pers de citroen en/ of limoen uit boven de mengkom met ajuinsap.
- Voeg nu de knoflook, paprika paste en yoghurt toe in de kom en meng alles goed door elkaar.
- Kruid de marinade naar smaak met kebab, gyros, lamskruiding en zet even op kant.
- Versnijdt de lamsschouder in grote dunne stukken (max. 1cm dik). Versnijdt ook het lamsstaart stuk zo fijn mogelijk.
- Verwijder de beenderen uit de lamsribben en versnijdt deze ook tot zo groot mogelijke stukken van maximaal 1 cm dikte.
- Plaats de versneden stukken lam in de marinade en laat een nacht en liefst langer marineren.
- De yoghurt en het zure citroensap zorgen ervoor dat de lange eiwitstructuren in de spiervezels worden afgebroken, zodat het lamsvlees mals wordt.
- Rijg de stukken lam op een spit, waarbij je start met een stuk schouder afgewisseld met stuk rib, stuk schouder, stuk vet, schouder, rib, schouder, vet, etc.
- Verwarm de BGE tot een 200°C directe hitte en plaats het spit in de rotisserie en draai +/- 25 tot 30 min.
- Versnijdt de eerste gebakken delen van de Döner Şiş kebab en verwerk deze tussen een broodje of wrap met vers gesneden groentje en saus naar keuze.
- Plaats het spit terug in de rotisserie en laat de rest van het lamsvlees terug wat aanbakken. Herhaal vorige stappen tot alles mooi is verwerkt.

TIP:

- Meng 2 eetlepels yoghurt met 4 eetlepels mayonaise, voeg vers geplette look, zout, peper, scheutje citroen of limoensap en enkele fijngesneden blokjes sjalot en wortel toe tot de mengeling. Dit vormt de basis van een zeer frisse looksaus.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK