

Elmundo

@ t h e g r i l l

FRUIT

- INDELING:

1. GEFLAMBEERDE AARDBEIEN
2. GEGRILDE GEMARINEERDE ANANAS
3. GEGRILDE WATERMELOEN

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Geflambeerde Aardbeien

BENODIGDHEDEN:

- Bakje verse aardbeien (+/- 500gram)
- 50 gram suiker
- 50 gram goede boter
- Snuitje zeezout
- 1 citroen
- Balsamico azijn
- Schuitje eau de vie (alcohol)
- 20 gram roze bessen (wordt bewaard in een glazen potje zoals peperbolletjes op sap)
- Takje basilicum
- 1 steranijs

BEREIDING :

- Plaats een pan op de grill (directe warmte) en smelt de boter en de suiker.
- Roer alles door elkaar met behulp van een halve citroen en pers deze tijdens het roeren lichtjes uit?
- Doe de roze bessen erbij en laat lichtjes karamelliseren
- Kruid af met een beetje grof zeezout en geste van de overige halve citroen
- Voeg de gekuiste gehele aardbeien erbij en laat alles even braden
- Giet een scheutje eau de vie over de aardbeien en steek aan met een vuurtje (flamberen)
- Blus het geheel met een scheutje balsamico azijn en laat maximaal 1 minuut het sap indikken
- Voeg ondertussen de verse gescheurde basilicumblaadjes toe en serveer

TIP:

- Zorg ervoor dat de aardbeien allemaal dezelfde grote hebben (gelijke cuisson)
- Serveer met een pannenkoek en crème fraise
- Gebruik limoncello (drank) of grappa ipv eau de vie
- Rasp er wat witte chocolade over
- Voor de zoetekauwen onder ons, roer wat aardbeienconfituur door de karamellisering van boter en suiker.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Gegrilde gemarineerde ANANAS

BENODIGDHEDEN:

- 1 ananas
- Cacao peper kruiden (verstege)

Voor de marinade:

- 1L water
- 375gram suiker
- 1 vanillestok (merg uitschrapen en schil/stok)
- 2 steranijs
- 1 kaneelstok
- 1 eetlepel peperbollen
- 2 Takjes verse munt

BEREIDING :

- Verwijder de schil van de ananas
- Snij deze in 4 stukken en verwijder het hart van de ananas (harde middenstuk)
- Voeg de ingrediënten van de marinade in een kookpot
- Breng de marinade aan de kook en plaats het hart van de ananas erbij
- Laat alles 5 min indikken
- Haal van het vuur en zeef de marinade
- Plaats de 4 stukken ananas in de marinade en laat afgedekt afkoelen in de ijskast
- Plaats de gemarineerde ananas op de grill (directe warmte) en grill de ananas aan twee zijden in ruitprofiel
- Haal van de BGE en kruid af met de cacao peper kruiden

TIP:

- Snij de top van de ananas en hol het hart uit
- Giet de marinade in de ananas en plaats de top er terug op
- Plaats de ananas op de grill (bovenop de conveggtoer poten omhoog) gedurende een uur (afhankelijk van de grote) op een op 180°C voorverwarmde BGE.
- Giet het marinade van binnenin de ananas door een zeef en gebruik als saus.
Schil de ananas en Grill de schijven rondom rond aan en kruid met de cacao peper

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ t h e g r i l l

Gegrilde WATERMELOEN

BENODIGDHEDEN:

- 1 watermeloen

BEREIDING :

- Snij een watermeloen in rechthoekige blokjes van minstens 2cm
- Plaats deze op een grill (directe warmte) en gril deze aan tot je een mooi ruitpatroon krijgt
- Haal van de grill en laat afgedekt afkoelen in de ijskast

TIP:

Serveer dit samen met een stukje afgekoelde gemarineerde gegrilde ananas(zie recept) ,wat bolletjes watermeloen ,een bolletjes meloenijs of vanille ijs ,aardbeien, blauwe bessen, italiaanse amandelkoekjes en verse munt

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK