

Coquilles met een crème van Manchegokaas en zoete aardappelpuree

Voor 4 personen

Ingrediënten:

Coquilles:

4 verse coquilles

Crème van Manchegokaas:

150 gram Manchegokaas

60 ml room

20 gr dubbele room

Zoete aardappelpuree:

250 gr zoete aardappels

25 gr boter

Verder:

12 blaadjes verse munt

12 draadjes saffraan

Bereiding:

Coquilles:

1 Steek de schelpen met een mes open, snijd het vlees los en verwijder het koraal

2 Bewaar de coquilles tot het moment van gebruik **in de koelkast**

Crème van Manchegokaas:

1 Doe de vloeibare room in een pan, voeg de geraspte kaas toe en laat het geheel 20 minuten **zachtjes** koken.

2 Haal het mengsel helemaal door een metalen zeef.

3 Voeg dubbele room toe en klop het geheel met een garde tot een homogene massa.

Zoete aardappelpuree:

1 Schil de aardappels en snijd ze in **onregelmatige** stukken.

2 Wikkel de stukken aardappel met de boter in aluminiumfolie.

3 Bak de aardappels in de oven (of bbq) op 180°C tot ze gaar zijn.

4 Doe de aardappels samen met de boter in de blender en pureer het geheel tot fijne puree.

Breng op smaak met wat zout en peper.

Opmaken en serveren:

Bestrooi de coquilles met peper en zout en **sauteer** ze aan beide zijde in een pan met een scheutje olijfolie.

Garneer één zijde van het bord met stipjes crème van Manchegokaas en zoete aardappelpuree.

Plaats de coquilles aan de andere kant en leg wat muntblaadjes op de puree en draadjes saffraan op de crème.

Bron: Paco Rancero – Tapas 2.0

Eendenborst met Teriyaki-marinade

Ingrediënten:

2 stuks eendenborst van elk ongeveer 300 gr

Voor de Teriyaki-marinade:

125 ml sojasaus

50 ml water

60 gr rietsuiker

12 gr gember

12 gr knoflook

1 el maïsmeel

2 el water

Bereiding:

Maak eerst de Teriyaki-marinade. Doe hiervoor de sojasaus, suiker, geraspte gember, suiker en het gekneusde teentje knoflook in een pan en breng het aan de kook op middelhoog/hoog vuur. Laat de saus gedurende 3 minuten zachtjes koken.

Meng het maïsmeel met twee eetlepels water en gebruik dit om de saus in te laten dikken. Laat het afkoelen.

Neem nu de eendenborst. Snijd de huid met de vetlaag tot aan het vlees in met een kruislings patroon.

Marineer de eendenborst in de **afgekoelde** teriyaki saus gedurende ongeveer een uur.

Bereid de barbecue voor op gemiddelde indirecte warmte (260°C). Wanneer u een houtskoolbarbecue gebruikt heeft u **ongeveer 3/4 brikettenstarter** met aangestoken Weber briketten nodig om deze temperatuur te bereiken.

Vet het rooster in met een neutrale olie en leg de gemarineerde stukken eendenborst hierop en grill ze gedurende **20-25 minuten** tot de kerntemperatuur **58°C** is.

Strooi een handjevol rookhoutsnippen (appel) direct op de briketten gedurende de laatste 10 minuten grilltijd.

Tip: Serveer de gegrilde eendenborst met julienne gesneden groenten opgerold in rijstpapier en met een zoete chilisaus.



03 TUSSENGERECHT:

Venusschelpen in romige pepersaus met pici

Voor 4 personen

Ingrediënten:

2 eetlepels olijfolie
4 teentjes knoflook, geperst
3 rode chilipepers, zonder de zaadjes fijngehakt
4 eetlepels fijngehakte peterselie
200 ml crème fraîche
zout
versgemalen zwarte peper
1,5 kg **kleine** venusschelpen (of kokkels)
350 gram pici
2 citroenen om er bij te serveren

Bereiding:

- 1 Verhit de olijfolie in een steelpan en laat de knoflook en de chilipeper regelmatig roerend op laag vuur 6-8 minuten fruiten tot ze zacht zijn. Neem van het vuur, schep in een kom en laat afkoelen.
- 2 Roer de fijngehakte peterselie en de crème fraîche door het afgekoelde knoflookmengsel en breng op smaak met wat zout en peper. Was de venusschelpen en gooi schelpen weg die openstaan en zich niet sluiten als erop wordt getikt met een mes.
- 3 Leg 2 grote vellen dik aluminiumfolie **op elkaar**. Schep een kwart van de schelpen erop en schep daarop een kwart van de chiliroom. Breng de hoeken van de folie bij elkaar en vouw de randen dicht zodat er een goed gesloten pakket ontstaat dat **niet strak** zit. Maak op deze manier 4 pakketjes.
- 4 Leg de pakketjes 10 – 12 minuten boven direct halfhoog vuur op het barbecuerooster tot de schelpen openstaan. Gooi dichte exemplaren weg.
- 5 Kook intussen de pici volgens de aanwijzingen op de verpakking (plm. 25 minuten, beetgaar (blijven proeven op gaarheid), giet af, laat uitlekken en schud op met een scheutje olijfolie.
- 6 Maak de pakketjes open en schep de inhoud in vier grote kommen (of diepe borden). Schep de pici erop en serveer met een halve citroen.

Bron; Weber vers van de grill – blz.59 Vis op de barbecue (kan ook in een oven plm.180°C)

04 HOOFDGRRECHT:

Zeeduivel in pancetta met dressing van kappertjes en pijnboompitten

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 zeeduivelfilets van ongeveer 150 gram per stuk (mag ook 125 gram zijn)
versgemalen zwarte peper
8 dunne plakjes pancetta

Voor de dressing met kappertjes en pijnboompitten:

2 eetlepels pijnboompitten
3 eetlepels kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
4 eetlepels extra vergine olijfolie
sap van 1 citroen
olie om te bestrijken
2 eetlepels grof gehakte gladde peterselie (bladpeterselie)

(Eventueel wat veldsla en kleine tomaatjes als garnituur)

Bereiding:

1 Week houten bamboespiesjes 30 minuten in koud water

2 Bestrooi de visfilets met wat verse peper. Omwikkel elke filet met 2 plakjes pancetta.
Steek een spiesje door het midden van de visfilet om de pancetta aan de uiteinden vast te zetten.

3 Zet voor de dressing een steelpan **met een dikke bodem** op het vuur en rooster de pijnboompitten regelmatig omschuddend in 1-2 minuten goudbruin.

Schep ze uit de pan.

Doe de kappertjes met de olijfolie en het citroensap in de pan en zet apart.

4 Bestrijk de in pancetta verpakte zeeduivel licht met olie. Rooster de vis 6-8 minuten boven **direct halfhoog vuur**. Keer in die tijd een keer om.

5 Zet intussen het pannetje met de dressing op het vuur en laat **op laag vuur** kort doorwarmen.

Breng op smaak met wat versgemalen peper en roer de pijnboompitten erdoor.

Eventueel wat veldsla en kleine tomaatjes

Bron; Weber vers van de grill – Vis op de barbecue

05 Dessert

Ananas met groene pepertjes en sinaasappelkaramel

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 dikke plakken ananas
1 theelepel groene peperkorrels in pekelnat, uitgelekt en grof gehakt
2 theelepels poedersuiker

Sinaasappelkaramel:

125 gram kristalsuiker
1 sinaasappel, schil en sap
50 ml. slagroom
goed vanille-ijs, voor erbij

Bereiding:

1 Wrijf de ananasplakken aan beide zijden in met de peperkorrels.
Bestrooi **één zijde** met suiker.

2 Leg de plakken met de **besuikerde kant omlaag** midden op het grillrooster en grill ze **6-7 minuten direct op halfhoog vuur**, tot ze bruin zijn.

3 Maak intussen de **sinaasappelkaramel**; doe de kristalsuiker en de sinaasappelschil met 2 lepels koud water in een steelpan en laat de suiker op laag vuur oplossen. Breng aan de kook en kook 4-5 minuten tot de massa karamelkleurig is. Roer nu **van het vuur** het sinaasappelsap en de room erdoor, zet de pan terug en kook alles zachtjes tot een gladde massa. Zet apart.

4 Verdeel voor het serveren de ananasplakken over 4 borden, schep er vanille-ijs op en giet de warme **sinaasappelkaramel erover**.

Bron; Webers barbecue en grillboek – blz.148 Desserts