

Doperwtensoep met munt

(voorgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

3 uien, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngehakt
1,5 eetlepel zonnebloemolie
400 ml. kippenbouillon
250 g doperwtjes
(van circa 1 kilo verse peulen)
5 muntblaadjes, versgehakt
1/2 citroen, geraspte schil
85 gram schapenkaas van een goede kwaliteit
(of eventueel feta)
zout
peper



Bereiding:

Fruit de ui en de knoflook in circa 10 min in de olie op laag vuur tot ze zacht, **maar niet bruin zijn!**
Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook.
Voeg de gedopte erwtjes toe en laat ze 4-5 minuten meekoken in de soep.
Doe de munt en de citroenrasp erbij en pureer de soep kort met een staafmixer zodat deze nog wat structuur houdt. Voeg zout en peper toe.

Afwerking:

Verdeel de soep over de voorverwarmde kommen en verkruimel de schapenkaas over de soep.
Eventueel nog wat krokante spekjes bij serveren.

Bron en foto: Culy.nl

Op Weber gerookte zalm

(tussengerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

1 stuk (Weber) rookplank cederhout
1 stuk hele zalmfilet met huid
1,5 theelepel zeezout, grof
0,5 theelepel zwarte peper, vers gemalen

Ingredienten marinade:

4 eetlepels citroensap, vers geperst
4 eetlepels Dijon mosterd
4 eetlepels honing
4 eetlepels bieslook, fijngehakt
1 eetlepel knoflookpoeder
1 eetlepel zwarte peper, vers gemalen
0,5 eetlepel Cayenne peper, vers gemalen
120 ml. extra virgin olijfolie



Bereiding:

Leg de Weber rookplank 's nachts in water of in ieder geval gedurende een uur. Zet een gewicht (glas of fles) op de plank zodat deze goed onder water blijft. Bereid de barbecue voor op **directe** warmte. Doe alle ingrediënten van de marinade, behalve de olie, in een keukenmachine en meng het tot een glad mengsel. Voeg daarna de olie toe. Maak de zalm schoon en verwijder eventuele graten. Leg de zalm met de huid naar beneden en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de helft van de marinade gelijkmatig over de zalm. Verwijder de plank uit het water, plaats de plank boven de **indirecte** warmte van de barbecue, sluit de deksel en wacht tot de plank gaat roken en knetteren. Leg de zalm met de huid naar beneden op de plank en sluit de deksel. Gril tot de zalm net iets roze in het midden is en bruin aan de randen. De grilltijd is ongeveer 20 tot 25 minuten, afhankelijk van de dikte van de zalm. Serveer de zalm warm met de resterende marinade.

Bron en foto: Weber smoking

Picanha van runderstaartstuk

(hoofdgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

1 kilo staartstuk
10 gram olijfolie
1 liter water
90 gram zout
10 gram suiker
15 peperkorrels



Bereiding:

Snijd het staartstuk in grove blokken.

Kook 2 deciliter water met het zout, peperkorrels en de suiker totdat deze opgelost zijn, voeg dan het de rest van het nog koude water toe.

Leg het vlees hierin en zet gedurende **24 uur koud**.

Haal het vlees uit de pekel, **dep goed droog** en prik deze op grote spiesen.

Smeer in met olijfolie en gril ze.

Toepassingen:

Met gepofte aardappels en een lekkere frisse salade.

Als onderdeel van een barbecue.

Serveer met componenten van aardappel, champignons, paddenstoelen, ui, tomaat, paprika, courgette, aubergine etcetera.

Bron en foto: Mark Vaessen, restaurant The Harbour Club, Amsterdam.

04 Aardbeien marshmallow spiesjes met chocolade

(dessert)

Voor 4 personen

Ingrediënten:

100 gram donkere
chocolade, gebroken
150 ml slagroom
2 lepels grand Marnier
of sinaasappelsap
300 gram aardbeien
24 marshmallows



Bereiding:

Verwarm op een laag vuur de chocolade in een kleine pan samen met de Grand Marnier of sinaasappelsap.

Blijf roeren en zorg dat het niet gaat koken.

Doe het in een rond schaaltje zodat het wat dikker/kouder word.

Doe de aardbeien en de marshmallows op een houten stokje en grill het voor **1 minuut** op de BBQ (niet langer anders valt the marshmallow uit elkaar) en dip het in de lauwwarme chocolade.

Bron en foto: Culinaria