

**DISTINQ**

lekker en uniek

# BARBECUE

KOOKBOEK



# HEERLIJKE RECEPTEN

## BEEF CHIMICHURRI



Pagina

3

## BUIKSPEK



Pagina

4

## KIP-GYROS SPIES



Pagina

5

## BACON CHEESEBURGER



Pagina

6

## GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL



Pagina

8

## PORTEBELLO MET GEITENKAAS



Pagina

9

## PITTIGE GARNALEN



Pagina

10

## ZALM FILET



Pagina

11



# BEEF CHIMICHURRI

Bereidingstijd: 25 minuten

- 2 tenen knoflook
- 15 g verse platte peterselie
- 1 el gedroogde oregano
- 1 tl chilivlokken
- 1 tl gerookte-paprikapoeder hot
- 6 el zonnebloemolie
- 3 el rodewijnazijn
- 3 el water
- ½ tl zeezout
- 4 entrecote

## Stap 1

Steek de barbecue aan en bereid voor op directe hitte.

## Stap 2

Maak de chimichurri. Snijd de knoflook en peterselie fijn. Meng samen met de oregano, chilivlokken, paprikapoeder, van de olie, de azijn, het water, wat peper en het zout. Laat staan tot gebruik.

## Stap 3

Dep het vlees droog met keukenpapier. Bestrijk met de rest van de olie en bestrooi rondom met peper en zout. Steek de barbecue aan met de barbecue aansteker van DistinQ en grill op de barbecue in ca. 4 min. medium rare. Keer halverwege. Neem van de barbecue en laat 5 min. met aluminiumfolie rusten.

## Stap 4

Snijd het vlees tegen de draad in in partjes en verdeel er een beetje chimichurri over.



# BUIKSPEK

Bereidingstijd: 2 - 3 uur

- stuk buikspek (800 GR)
- 2 eetlepels ketjap
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 2 theelepels uienpoeder
- 1 eetlepel bruine suiker
- 2 theelepels paprikapoeder
- 2 theelepels gemberpoeder
- scheutje sesamolie
- 1 theelepel sambal
- 4 eetlepels olijfolie

## Stap 1

Maak een marinade door de ingrediënten goed door elkaar te mengen. Snijd met een scherp mes de vetkant van het buikspek vervolgens kruislings in. Let op dat je niet te diep snijd tot in het vlees.

## Stap 2

Plaats de buikspek met de marinade in een ZIP-lock zak en laat minstens een halve dag intrekken.

## Stap 3

Steek de barbecue aan met de DistinQ barbecue aansteker en laat warm worden tot 120 graden. Haal het buikspek een uurtje van te voren uit de marinade en laat het een beetje uitlekken. Bewaar het restant van de marinade en giet het in een bakje. Dit wordt gebruikt tijdens de bereiding van het buikspek op de BBQ.

## Stap 4

Leg de buikspek in indirect vuur en bak rustig klaar. De buikspek is klaar als die een kern-temperatuur heeft van 75-80 graden.



# KIPGYROS-SPIES

Bereidingstijd: 25 minuten

- 380 g scharrelkipdijfilets
- 1 citroen
- 3 el milde olijfolie
- 1 el kruidenmix gyros
- 4 Souq Libanese broden
- 150 g tzatziki

## Stap 1

Week de satéprikkers 30 min. in water. Snijd vervolgens de kip in blokjes van 2 a 3 cm.

## Stap 2

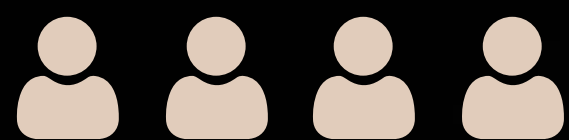
Meng vervolgens de kip met 1 el citroensap en met de olie van de gyroskuiden. Snijd nu paprika in blokjes van 2 a 3 cm.

## Stap 3

Rijd de blokjes kip en paprika om en om aan de satéprikkers en laat 10 min. afgedekt rusten in de koelkast.

## Stap 4

Steek de barbecue aan met de barbecue aansteker van DistinQ en laat op temperatuur komen. Gril de kipspiesen op de barbecue in ca. 10. min. gaar. Keer regelmatig. Serveer de kipspiesen met een salade en tzatziki op Libanese broden.



# BACON CHEESEBURGER

Bereidingstijd: 35 minuten

- 4 hamburgers
- 2 sjalotjes
- 4 augurken
- 4 bladen ijsbergsla
- 4 plakken bakbacon
- 4 hamburgerbroodjes
- 4 plakjes cheddar
- ketchup

## Stap 1

Snipper de sjalotjes en snij de agurken in kleine partjes. Was vervolgens de sla en snij deze in smalle reepjes.

## Stap 2

Halveer de bacon en bak langzaam aan in een pan tot deze knapperig is. Halveer vervolgens de broodjes.

## Stap 3

Steek de barbecue aan met de barbecue aansteker van DistinQ en grill kort de broodjes tot deze licht bruin zijn. Bak vervolgens de hamburgers bruin aan beide kanten en leg buiten direct vuur om gaar te laten worden.

## Stap 4

Leg 1 plakje cheddar kaas op iedere hamburer en laat smelten op de barbecue.

## Stap 5

Voeg alle ingredienten samen op het broodje en top af met een beetje ketchup.

A man with a beard and a dark apron is focused on grilling food on a large metal grill. He is using tongs and a knife. In the background, another man in a striped shirt is partially visible, looking towards the grill. The scene is set outdoors at dusk or dawn, with warm lighting and a blurred background of trees and tables.

# KING OF THE GRILL



# GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

Bereidingstijd: 55 minuten

- 4 zoete aardappelen
- 1 el milde olijfolie
- 4 el zongedroogde tomaten
- 1 salade ui
- 7.5 g verse platte peterselie
- 125 g sour cream

## Stap 1

Steek de barbecue aan met de barbecue aansteker van DistinQ en laat op temperatuur komen. Prik vervolgens met een vork wat gaatjes in de zoete aardappelen. Smeer ze in met de olie, leg op het rooster van de barbecue en laat in 45 min. gaar poffen.

## Stap 2

Snijd de zongedroogde tomaten in reepjes. Snijd de salade-ui in dunne ringetjes. Snijd de peterselie fijn en roer door de sour cream. Doe alles in kleine kommetje bij elkaar.

## Stap 3

Haal de aardappelen van het vuur en snijd deze in de lengte in, maar niet helemaal door. Zet vervolgens de bakjes op tafel en laat iedereen zijn eigen aardappel vullen.





# PORTOBELLO MET GEITENKAAAS

Bereidingstijd: 25 minuten

- 4 portobello's
- 200 gr geitenkaas bolletjes
- 4 el olijfolie
- 2 teen knoflook
- 12 cherrytomaatjes
- een paar blaadjes basilicum
- peper en zout

## Stap 1

Snijd het teentje knoflook fijn en meng goed met de olijfolie.

## Stap 2

Smeer de portobello's vervolgens in met de olijfolie.

## Stap 3

Verdeel de bolletjes geitenkaas in de portobello's en halveer de cherrytomaatjes om ze vervolgens ook in de portobello te verdelen. Breng de portobello op smaak met peper en zout.

## Stap 4

Steek de barbecue aan met de barbecue aansteker van DistinQ en leg de portobello's met de onderkant op de barbecue. Grill deze nu ongeveer 15 minuten of tot de geitenkaas gesmolten is en de champignon gegaard. Voeg wanneer deze klaar zijn een paar blaadjes basilicum toe aan de portobello's.



# PITTIGE GARNALEN

Bereidingstijd: 25 minuten

- 450 gr grote rauwe garnalen
- 1 groene paprika
- 1 teen knoflook
- scheutje olijfolie
- Scheutje witte wijn
- snuf paprikapoeder
- snuf chili
- peper en zout
- 1 citroen

## Stap 1

Snijd de paprika in kleine blokjes. Doe deze samen met de garnalen in een grote kom. Pers de knoflook hierbij uit en meng samen met een scheut olijfolie, paprikapoeder, peper, zout en een snufje chili.

## Stap 2

Snijd vervolgens de citroen in plakjes.

## Stap 3

Pak een vel aluminiumfolie en schep hier ongeveer  $\frac{1}{4}$  van de garnalen en paprika op.

## Stap 4

Vouw het pakketje iets dicht maar houd nog een kleine opening. Giet vervolgens in de opening een beetje wijn.

## Stap 5

Steek de barbecue aan met de barbecue aansteker van DistinQ en laat op temperatuur komen. Leg het pakketje ca. 6 à 7 minuten op de BBQ tot de garnalen gaar en roze zijn.



# ZALM FILET

Bereidingstijd: 15 minuten

- 4 zalm filets
- 2 limoen
- 2 bosui
- 2 teen knoflook
- 2 stukje gember
- 2 rode peper
- Scheut sojasaus
- 2 eetlepel olie
- 250 gr taugé
- 150 gr peen julienne

## Stap 1

Snijd de knoflook, gember en de helft van de rode peper heel fijn en doe in een kommetje.

## Stap 2

Pers vervolgens de limoen uit en roer samen met de sojasaus hierdoor heen en zet apart.

## Stap 3

Neem een stuk aluminiumfolie en smeer deze in het midden lichtjes in met olie. Verdeel hier een handje peen en taugé op. Leg hier de zalm op en giet wat van het sojamengsel met de kruiden over de zalm.

## Stap 4

Snijd de bosui en de andere helft van de rode peper in ringetjes en verdeel over de zalm.

## Stap 5

Steek de barbecue aan met de barbecue aansteker van DistinQ en laat op temperatuur komen. Vouw het pakketje goed dicht en leg ongeveer 8 tot 10 min op de barbecue.