

### Scampi's met looksausje

---

Schuif 3 scampi's (gepelde scampi's, diepvries) op een brochettestokje, strijk in met olijfolie en kruid met peper en zout. Bak 2 min. op de barbecue (draai ze na 1 min. om).

Serveer met het dipsausje:  
meng 4 el. yoghurt met een geperst knoflookteentje + 4 el. mayonaise + 1 el. gesnipperde sjalot + 1 el. fijngesnipperd bieslook + 2 el. gehakte peterselie + peper en zout.

### Spiesje van ananas/kip/ham

---

Steek afwisselend een stukje kip, een stukje ananas en een stukje schouderham op een spiesje. Bestrijk met wat gevogeltemarinade of gewoon olijfolie en grill gedurende ± 5 min. op een matig warme grill (tip: u kan de grill iets hoger plaatsen).

### Lookbroodjes op de barbecue

---

Snij het stokbrood in stukken (of snij 'toastjes' uit oud brood).  
Neem wat lookboter en smeer deze gelijkmatig langs 1 zijde op het stokbrood of brood.  
Beleggen met mozzarella en kruid eventueel een beetje bij met peper en en zout.  
Eventueel besprenkelen met enkele druppels olijfolie.  
Leg de broodjes in een aluminiumschaal (geschikt voor de bbq), en laat deze broodjes enkele minuten bakken op de barbecue tot ze klaar zijn.

### Sint-jakobsnoten met kruidenboter

---

Sint-jakobsnoten met kruidenboter Strijk de ontdooide en drooggedepte sint-jakobsnoten in met wat kruidenboter en wikkel ze in reepjes gerookte zalm. Steek vast met een spies en grill gedurende ± 3 min. langs elke zijde.

## **Toastje met geitenkaas**

---

Rondje bladerdeeg (cirkel maken met glas diameter ± 6 cm) afbakken in de oven en laten afkoelen.

Leg op het toastje 1 sneetje geitenkaas (chavrou buche) en dresseer in het midden een beetje fijngesneden halfgedroogde tomaatjes.

## **Paella op de BB (6p)**

---

### *Benodigdheden:*

- 300 gr. rijst (mediterraneo bakrijst voor paëlla)
- ½ rode en ½ groene paprika
- 1 grote wortel
- 2 grote uien
- 2 teentjes look
- 1 prei
- 100 gr. diepvrieserwtjes
- 2 à 3 kippenbouillonblokjes
- 1 blik tomaten van ½ liter (stukjes)
- 2 doosjes saffraan
- 8 el olijfolie
- 2 à 3 kipfilets + kippenboutjes (zo klein mogelijk)
- 100 gr. chorizo
- 18 mosselen
- 12 scampi's
- 300 gr. calamares (inktvis)
- peper, zout, cayennepeper en viskruiden
- citroen
- 1 tomaat
- peterselie

### *Bereiding:*

Bak de kipfilets kippenboutjes en de scampi's voor 90 % voor op de bbq. Snij de uien, prei, wortel, paprika's, en de look in kleine stukjes en bak ze in olijfolie in een paëllapan.

Maak ondertussen de mosselen klaar, deze moeten later toegevoegd worden.

Voeg de ongekookte rijst toe en laat ongeveer 1 min. meebakken.

Voeg 1 liter water toe (waar de kippenbouillonblokjes in opgelost zijn) en breng aan de kook.

Kruiden met peper, zout, cayennepeper, saffraan.

De vooraf gebakken gekruide stukjes kip toevoegen + kippenboutjes alsook het blik tomaten met sap.

Na 10 min de kleine stukjes chorizo toevoegen, de erwtjes en de calamares.

Eventueel wat water bijgieten.

Na 18 à 20 min (te rekenen vanaf de rijst bijgevoegd werd), dien je even na te gaan of de rijst gaar is (proeven), het water is nu bijna uitgekookt. Voeg de scampi's en mosselen erbij.

De paëlla garneren met partjes tomaat, halve schijfjes citroen en takjes peterselie.

### **Mosselen op BB**

---

Neem een 6-tal mosselen en wikkel ze in alu-folie met een klontje lookboter.

Zet ze een 10-tal minuten op de bbq en klaar

### **Vispakketje op de BB**

---

Neem een stukje witvis leg daarop een laagje boursin cuisine met look.

Neem dan een stukje rode zalm en plaats het er boven op (neem wel dunne plakjes vis zodoende is het pakje niet te dik).

Neem daarna een plakje rode gerookte zalm en wikkel er de vis in.

Neem alu-folie en plaats de vis erin een takje tijm op de zijkant.

Leg het pakje nu een 15-tal minuten op de bbq op geen te warm vuur.

## Vleessaus

---

### *Benodigheden:*

- lams- of rundvleesfond
- 4 teentjes look
- 2 dl fond
- 2 dl room
- peper en zout
- 30 gr. beurre manie (helft boter + helft bloem)
- muskaatnoot
- graanmosterd en gewone mosterd.

### *Bereiding:*

Pers de look uit en doe ze samen met de fond in een pannetje.

Voeg room, peper, zout toe en laat 2 min. inkoken.

De saus op smaak brengen met 2 soorten mosterd (=naar smaak).

Bijbinden met de beurre manie.

## Tuinkruiden saus

---

### *Benodigheden:*

- 3 eetlepels boter
- 1 dl droge witte wijn
- 6 fijngesnipperde sjalotjes
- 4 teentjes look door de lookpers geduwd
- 3 gepelde tomaten
- peper en zout
- 2 dl room
- 1 takje verse tijm en 1 blaadje laurier
- 3 eetlepels gemengde tuinkruiden (peterselie, bieslook en kervel)
- enkele takjes kervel
- mespunt cayennepeper
- 2 koffielepels tomatenpuree
- 2 koffielepels mosterd

### *Bereiding:*

Verhit 1 lepel boter in een pan om er de sjalotten en 2 teentjes fijngesnipperde look in te fruiten.

Concasseer de gepelde tomaten en voeg ze, samen met de tijm, laurier en het mespuntje cayennepeper bij de de sjalotten.

Voeg de gemengde tuinkruiden erbij en roer de ingrediënten goed op.

Voeg 1 dl witte wijn, wat tomatenpuree, wat mosterd en de room bij de saus en laat het geheel enkele minuten inkoken.