

Gegrild Varkenshaasje met rozemarijn en asperge pizza¹

Ingrediënten:

800 varkenshaas
Verse rozemarijn
8 sneetjes dun gesneden spek (Breydelspek)
4 asperges
40 g fijn gesneden Gandaham
2 el tomatenpuree
50 g Mozzarella
Pizzadeeg (verpakt of vers zie ons recept van pizza)
8 grote Parijse champignons
1 preistronk
50 g Breydelham
Kerrievoeding
25 cl room
4 grote aardappelen
Provençaalse kruiden
Flamy vleesmarinade, vleeskruiden, groentekruiden

Bereiding:

- Reinig de aardappelen, snijd ze in 4 en kruid met vleesmarinade, groentekruiden en Provençaalse kruiden, braad ze in de barbecue op $\pm 230^{\circ}\text{C}$.
- Reinig de asperges, kook ze halfgaar, snijd ze fijn en houd de punten ($\pm 1,5$ cm) bij. Meng de asperges met peper en zout tomatenpuree, fijn gesneden mozzarella en de Gandaham. Plaats dit op een stukje pizzadeeg en bak af in de barbecue op $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Snijd de prei fijn en stoof aan in de olijfolie met groentekruiden, kerrievoeding en voeg de room bij. Voeg ook de Breydelham (in kleine blokjes) toe.
- Borstel de champignons af, verwijder de steeltjes en vul de champignons met de prei. Omwikkel met spek twee tegen elkaar liggende champignons en steek er een prikkertje door. Grillen op hoge temperatuur (250°C)
- Het varkenshaasje doorprikken met jonge rozemarijn, omwikkel met een laagje spek. Daarna zeer lichtjes inwrijven met vleesmarinade en vleeskruiden. Grillen op hoge temperatuur (250°C).

Afwerking:

Dresseer op voorverwarmde borden 2 mooie stukken roze varkenshaasje en een champignon (dwars middendoor gesneden → doorsnede van 2 halve gevulde

¹ Recept van Pierre Hacha, lid van het team dat in 2003 het wereldkampioenschap barbecue in Jamaica heeft gewonnen

champignons) en enkele pizzaatjes.

Door de sappigheid van het vlees en de champignons hoeft er hier geen saus bij geserveerd worden, indien het toch gevraagd wordt voorzie dan een lichtbruin sausje bij.

Kip met hooi en Blonde Leffe²

Ingrediënten:

Voor de kip:

- 1 Kwaliteitsip van +/- 1 kg
- 1 Handvol hooi
- 3 x 33 cl Blonde Leffe
- 1 Mango
- 1 Limoenschil van een bio limoen.
- 1 Dikke snede Gandaham
- 2 Dikke sneden Breydelspek

Voor de saus en garnituur:

- 4 Appeltjes
- 1 Ui
- 1 Rode paprika
- 1 Snede Oud Brugge kaas
- 1 Eetlepel rietsuiker
- 1 Koffielepel mosterd
- 1 Koffielepel ketchup
- 2 dl Kalfsfond

Flamy gevogelte marinade, barbecue kruiden, groentekruiden en vuurkruiden
Flamy vleesmarinade

Rookhout

Appelrookmot

Eventueel ook:

Kerntemperatuur meter zoals bvb de Maverick ET-732

Bereiding:

Kip

² Recept van Pierre Hacha, lid van het team dat in 2003 het wereldkampioenschap barbecue in Jamaica heeft gewonnen

BBQpassion

Barbecue Equipment for Barbecue fanatics

- Doe het hooi in een vacuümzak of plastic afsluitbare zak samen met een Leffe 24 u voor de bereiding van de kip
- Doe het in Leffe gemarineerde hooi in een kommetje en vermeng met de grof gesneden – ongeschilde - mango, in grove brunoise gesneden Gandaham en Breydelspek en de limoen schil .
- Vul de kip hiermee op en wrijf ze in met Flamy gevogelte marinade en BBQ kruiden. Plaats een vuurvast kommetje met een Leffe tussen de houtskool en zet de kip +/- 1 uur in een gesloten BBQ op 220°C.
- Leg nog een handvol vuurkruiden of rookmot op de houtskool 2 à 3 keer.*
- De kip is klaar als de kerntemperatuur boven de 75°-80°C is, niet op het bot gemeten.

Saus

- Stoof 1 gesneden uitje, voeg daarbij 1 eetlepel rietsuiker en laat dit caraméliseren. Meng er 1 koffielepel mosterd en 1 koffielepel ketchup bij, blus met een blonde Leffe en laat voor de helft inkoken. Giet daarbij 2 dl kalfsfond en laat koken tot de gewenste dikte.

Garnituur

- Dien de kip op met een appeltje gevuld met ui en paprikasnipper (eventjes gestoofd), meng met appelsnipper, grove brunoise Breydelspek en fijne reepjes Oud Brugge kaas. Laat het appeltje 10 minuten mee grillen bij de kip.

Bijgerecht

- Grill 15 minuten voor het serveren een paar plakjes of dik gesneden (1,5 cm) frieten lichtjes gemarineerd in Flamy vleesmarinade op de grill naar mate de aardappels gaar worden bestrooien met groentekruiden. Deze mogen nog licht krokant zijn!

Afwerking:

Dresseer op een voorverwarmd bord een stukje kip en het gevuld appeltje met een paar barbecue frieten en napeer langsheen een beetje saus (niet op de kip)
Dien eventueel op met een blonde Leffe.

Laat het u smaken!

BBQpassion

Barbecue Equipment for Barbecue fanatics

* Monolith Ceramic barbecues are zijn als enige uitgerust met een inox rookschuif en duwer.