

# Deze maand gaan we voor VIS OP DE BBQ!

Wij moeten jullie, als doorwinterde vleesspecialisten, niet leren hoe je vlees op de BBQ moet klaarmaken. Het BBQ assortiment in de ambachtelijke beenhouwerij groeit jaar na jaar en jullie zijn de echte experts op dit vlak. Omdat consumenten altijd op zoek zijn naar nieuwigheden en om het eens over een andere boeg te gooien, gaan we deze maand de VISTOER op. Vis op de BBQ is altijd een goed idee! Verbaas vriend en vijand met een bijkomend BBQ assortiment en gebruik onze receptjes voor een heerlijke vis BBQ. Vis bereiden op de BBQ is echt gemakkelijk. Een brochette, vis in papillot, als filet of in zijn geheel, alles kan. Start het feest alvast met bruschetta's met vissalade. Leg de bruschetta's even kort op de BBQ en smullen maar!

## WELKE VIS KIES JE VOOR EEN HEERLIJKE VIS BBQ?

- Gebruik bij voorkeur verse vis en als je toch diepvriesvis gebruikt, laat hem dan eerst volledig ontdooien. Enkel als je een papillot klaarmaakt, hoef je de vis niet vooraf te ontdooien.
- Kies altijd voor de stevigere vissoorten zoals zeeduivel, zalm, zeewolf, makreel, rode poot, hondshaai... Je kan deze perfect roosteren zonder dat ze uiteen vallen. Met stevige vis kan je ook gemakkelijk visbrochettes maken.
- Naast vis kunnen langoustines, mosselen en andere schelp- of schaaldieren ook perfect voor een BBQ festijn gebruikt worden.

## VIS GRILLEN OP DE BBQ DOE JE ZO...

- Zorg dat de barbecue goed op temperatuur is voor je begint te grillen.
- Om te voorkomen dat de vis aan het barbecuerooster blijft kleven, wrijf je de vis in met een dun laagje (olijf)olie. Tijdens het grillen kan je de vis, indien nodig, nog wat bestrijken met olie. Je kan de vis ook een halfuur marinieren voor een perfecte smaak.
- Een stuk aluminiumfolie of een geperforeerd schaaltje beschermen de vis tegen de hitte en vermijd dat hij aan de barbecue kleeft.
- Leg de vis zo op de grill dat je hem kan omdraaien zonder hem te beschadigen. Kleine vissen leg je op ongeveer 8 cm van de hittebron, grote stukken op 15 cm.
- Gril de vis kort langs beide zijden.
- Rooster je een volledige vis? Maak dan enkele inkepingen in de breedte en langs beide zijden. Zo kan de warmte sneller in de vis doordringen en wordt de vis gelijkmatig gebakken. Het staartvlees is dunner en bakt veel sneller dan de rest leg de staart dus niet te dicht bij het vuur.
- Gebruik een visklem om de vis gemakkelijker in één keer om te draaien.
- Wil je na de vis ook nog vlees of groenten grillen? Verwijder de vissmaak van je rooster door er met een halve citroen over te gaan.

## DE GAARTIJD VAN VIS OP DE BBQ

Een aantal minuten grillen langs beide zijden volstaat. Als de vis

nog vastgekleefd zit aan het rooster is hij nog niet gaar. Het vlees van de vis mag zeker niet meer doorzichtig zijn. Prik met een spies in het dikste deel van de vis. Glijdt de spies er gemakkelijk in? Dan is de vis klaar!

## INKTVIS, ALTIJD LEUK OP DE BBQ

De hitte en de duur van het grillen is bij inktvis heel belangrijk. Laat de inktvis op voorhand 20 minuten marinieren in een mengsel van (olijf)olie, citroensap en kruiden. Gril kort op een hevig vuur om te voorkomen dat de inktvis taai wordt. Draai de inktvis na 2 à 3 minuten om zodat ook de andere kant mooi gegrild wordt. Haal de inktvis van de grill en laat even rusten. Snijd in dunne ringen en kruid af met peper en zout. Serveer met schijfjes citroen.

## VISBROCHETTES ZIJN ALTIJD DE WINNAAR OP DE BBQ.

- Kies voor stevige vissoorten.
- Gebruik platte of dubbele brochetteprikkers. Laat houten brochetteprikkers vooraf even weken in water zodat ze niet verbranden tijdens het grillen.
- Rijg afwisselend visblokjes met groenten naar keuze (bv. courgetteschijfjes, champignons, kerstomaatjes, stukjes paprika...) op de brochetteprikker.
- Smeer je visbrochettes lichtjes in met wat olie en/of marinade en leg ze op de BBQ.

## VISPAPILLOT EEN SMAAKBOM!

Vis in papillot klaarmaken op de barbecue is de gemakkelijkste manier om vis op de barbecue te garen. Vis in papillot is snel klaar en vetarm. Omdat alle smaken mooi samenkomen, krijg je een echte smaakbom op je bord.

- Voor de bereiding van een vispapillot neem je een vis naar keuze maar filets en haasjes zijn ideaal.
- Scheur een flink stuk aluminiumfolie af (bij voorkeur drie keer zo lang als het stuk vis dat je bereidt). Zorg dat de matte kant van de folie naar buiten gekeerd is.
- Bestrijk de glanzende zijde van de folie tot enkele centimeters van de rand met olie.
- Leg de stukken vis in het midden, samen met de smaakmakers (fijngesneden groentjes of stukjes aardappel, kruiden, citroen, peper, zout...). Voeg een scheutje witte wijn of wat

lookboter toe voor nog meer smaak.

- Vouw de randen van de papillot goed dicht zo blijft de stoom binnenin het pakketje.
- Leg de papillot op de rooster en laat 10 tot 15 minuten garen (volgens de dikte van de vis).

**Tip:** Maak de vispapillotten op voorhand klaar, zo win je tijd. Bewaar ze in de koelkast tot je ze gaat bakken.

## RECEPTEN

### Frisse speltsalade met appel, rode biet en gegrilde haring



Leg deze zomer eens vis op de barbecue zoals deze volledig gegrilde haring met een frisse salade met spelt, appel en rode biet.

#### Ingrediënten

1 rode ui
1 appel, jonagold
5 radijsjes
handvol peterselie
handvol dille
handvol dragon
1 citroen
tuinkers
1 rode biet
3 el zure room
1 el mierikswortelcrème
4 haringen
150 g spelt
olijfolie
peper en zout

#### Recept

##### Speltsalade:

Kook de spelt gaar zoals vermeld op de verpakking. Hak de verse kruiden fijn en snijd de appel in blokjes. Snipper de

rode ui en snijd de radijsjes in plakjes.

Schil de rode biet en snijd in plakjes.

Meng de zure room met de mierikswortelcrème en kruid met peper en zout.

Schep de appel, rode ui, radijsjes, dille, dragon en het zure roomsausje onder de gare spelt. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

##### Op de BBQ:

Kruid de haringen langs de beide kanten met peper en zout. Wrijf ze in met olijfolie en grill ze 3 minuten langs elke kant tot ze gaar zijn.

Gril ook de bietenplakjes gaar op de barbecue.

Leg ook de gehalveerde citroen met de snijkant op het barbecueeroster en grill ze tot ze mooie donkere strepen krijgen.

##### Afwerken:

Leg de haringen en de gegrilde citroenhelften mooi op een schaal.

Druppel er nog wat olijfolie over en bestrooi met de peterselie.

Werk de speltsalade af met de gegrilde bietenplakjes en tuinkers.

Serveer met de gegrilde haringen.

### Vispapillot “bouillabaisse”



Vis in papillot is altijd lekker, maar kan het nog lekkerder? Ja hoor! Onze vispapillot ‘bouillabaisse’ moet je geproefd hebben: een typisch gerecht uit Marseille met vis van bij ons. Dat smaakt naar de zomer!

#### Ingrediënten

2 venkelknollen
1 ui
4 tomaten
2 teentjes knoflook
1 doosje saffraan
1 visbouillonblokje
250 ml droge witte wijn
4 middelgrote aardappelen
800 g assortiment visfilet uit de Noordzee (zeeduivel, honds-haai, rog, rode poon...)
16 schelpjes
50 g gepelde garnalen
2 el gehakte peterselie

**Recept**

Kook de aardappelen beetgaar. Snijd de venkel en ui in fijne repen. Pel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snipper de knoflook fijn.

Fruit de venkel, ui en knoflook aan in wat olijfolie. Brokkel het bouillonblokje over de groenten en voeg de saffraan toe. Blus met 250 ml witte wijn en laat nog even garen.

Neem 4 grote stukken aluminiumfolie. Verdeel er de rauwe vis over. Leg in elke papillot wat aardappel, 4 schelpjes en de groentesaus. Verdeel er nog de gepelde tomatenblokjes over en vouw de vispapillot dicht. Laat 15 minuten garen op een warme BBQ.

Leg elke vispapillot in een diep bord, vouw ietwat open, strooi er de garnalen en de peterselie over.

## Visbrochette van forel, paprika en rode ui met een frisse venkelsla



Ook van vis kan je een lekkere brochette maken. De forel kan je snel en makkelijk aan een stokje rijgen en garen op de BBQ. De venkelsla zorgt voor een frisse toets.

**Ingrediënten**

4 forelfilets, schoongemaakt

1 tl gedroogde oregano

1 dl witte wijnazijn

1 rode paprika

4 zilveruitjes

1 rode ui

sap van ½ citroen

olijfolie

peper en zout

Voor de sidedish:

1 grote venkel

1 komkommer

200 g kerstomaatjes

2 el fijngehakte dille

250 g tarwegranen

Voor de dressing:

6 el citroensap

3 tl suiker

5 el olijfolie

**Recept**

Halveer de forelfilets. Meng de witte wijnazijn, met de oregano en een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Pel de uitjes. Blancheer ze 5 minuten in licht gezouten water.

Rijg de stukken forelfilet aan houten spiesen. Wissel af met een zilveruitje en twee rode uitjes. Leg ze in de marinade en laat 30 minuten marineren.

Kook de granen gaar in licht gezouten water.

Snijd de komkommer in de lengte door. Verwijder met een lepel de zadjes en snijd de komkommer in lange linten.

Snijd de venkel in dunne reepjes. Halveer de kerstomaatjes.

Meng alle groenten met de dille onder elkaar. Giet de granen af en meng ook onder de groenten.

Maak een dressing met het citroensap, de suiker en 5 el olijfolie.

Kruid met peper en zout. Schep onder de salade.

Grill ze gaar op de barbecue. Bestrijk regelmatig met de marinade. Serveer met de venkelsla.

## Spiesje van zeeuivel en rode poon met chorizo



Vlees en vis, dat is zoals water en vuur? Nee hoor. Vlees en vis kunnen perfect bij elkaar passen. Het bewijs? Dit spiesje met zeeuivel, rode poon en chorizo.

**Ingrediënten**

250 g zeeuivel

250 g rode poon

het sap van 1 citroen

4 el olijfolie

4 blaadjes laurier

4 el gehakte peterselie

zout en peper

8 champignons

8 stukjes chorizo van 2 cm

8 dikke stukken buikspek

**Recept**

Snijd de zeeuivel en rode poon in kubusjes van 2 cm.

Maak een marinade met het citroensap, olijfolie, peterselie, zout en peper. Marineer de vis gedurende 15 minuten.

Rijg de vis op spiesjes samen met een champignon, een blokje spek, chorizo en eventueel een blaadje laurier.

Leg de spiesjes op een hete barbecue en draai regelmatig om. Gaar ongeveer 10 minuten.

## Plankje met plakjes biefstuk, spiesje van gegrilde inktvis en broccolini



Deze surf en turf met biefstuk en octopus kan je in zijn geheel op tafel zetten om te delen met familie of vrienden. Ideaal als feestmaal!

### Ingrediënten

Voor het vlees op de BBQ

2 stukken zesrib (elk ca. 800g)

4 el olijfolie

1 tl zout

1 tl peper

Gegrilde inktvis

1 octopus/inktvis, vers of voorgekookt

1el olijfolie

2 tenen look

½ bussel bladpeterselie, steeltjes en blaadjes

1 laurierblaadje

zeste 1 citroen

Extra

2 el olijfolie

1 el citroensap

snufje chilipoeder

Paprikasausje

1 sjalot

4 el room

100 ml groentebouillon

1 rode paprika

peper en zout

Broccolini

300 g broccolini

2 el olijfolie

1 verse rode chilipeper

1 teentje knoflook

zout

Yoghurdip

200 ml Griekse yoghurt

1 el olijfolie

1 el citroensap

1 teentje knoflook

zout

2 el verse dille

### Recept

Kook de verse octopus

*(Kocht je voorgekookte tentakels? Dan mag je deze stap overslaan)*

Pel en pers de 2 knoflookteentjes, hak de peterseliesteeltjes fijn. Verwarm 1 el olijfolie in een hoge pot.

Stoof de look samen met de peterseliesteeltjes en zeste van citroen.

Voeg de octopus toe en kruid met peper en zout. Sluit de pot af met een deksel en laat langzaam garen (ongeveer 50 tot 60 minuten).

Maak de yoghurt dip

Pers het knoflookteentje. Meng in een kommetje de Griekse yoghurt, olijfolie, citroensap, knoflook, snuifje zout en verse dille. Dek af met folie en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Marineer het vlees

Meng 4 el olijfolie, zout en de peper in een schaal waar de 2 stukken vlees nipt inpassen. Leg het vee in de marinade, masseer het vlees met de marinade. Zet koel weg.

Maak het paprikasausje

Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Leg de stukken paprika, met snijvlak naar beneden, op een bakplaat.

Gril in de oven tot het vel van de paprika zwartgeblakerd is. Plaats de paprika in een kom en dek gedurende 10 minuten af met huis-houdfolie. Verwijder de schil en snijd in blokjes.

Snipper de sjalot fijn. Stoof de sjalot en paprika aan in olijfolie. Voeg de bouillon en de room toe en laat even inkoken. Mix de saus goed glad. Kruid met peper en zout en houd warm tot gebruik.

Maak de broccolini

Snijd de chilipeper en het teentje knoflook fijn.

Verhit 2 el olijfolie in een grote pan met deksel en fruit de chilipeper en knoflook heel kort. Voeg de broccolini toe en kruid met een snuifje zout. Stoof ongeveer 7 tot 8 minuten.

Proef een steeltje om te bepalen of ze beetbaar zijn. Voeg eventueel een scheutje water toe om nog extra te smoren.

Maak de bbq klaar voor direct grillen en stook hem matig tot matig heet.

Rijg de voorgekookte tentakels op de spiesjes. Of snijd de tentakels van de gekookte octopus af en rijg ze op spiesjes.

Meng de 2 el olijfolie met peper, zout, chilipoeder en citroensap. Snipper de bladpeterselie fijn en voeg toe aan de marinade. Besprenkel de octopus met de marinade en leg op de barbecue. Grill ze goudbruin.

Leg eveneens het vlees op de bbq.

Het vlees wordt eerst aangebraden boven de hete kolen, 2 minuten aan elke zijden. Laat het nu langzaam garen. Leg het van de hete kolen vandaan en gaar per 2 cm dikte 10 minuten. Is het vlees 4 cm dik, dan garen we 20 minuten op de bbq. Of gebruik een vleesthermometer en bereik 58° in de kern.

Neem van de bbq en laat even rusten onder aluminiumfolie. Controleer de kerntemperatuur. Betekenis van de kerntemperatuur via een vleesthermometer:

→ 52°C rood, blue of rare

- 63°C halfrood, bloedend
- 71°C medium of à point

Snij het vlees in dunne plakken en schik ze op een grote server-schotel samen met de gegrilde octopus, broccolini, yoghurt dip en paprikasausje.

Deze schotel kan eventueel verder aangevuld worden met bruschetta, gegrilde pijpajntjes en groene asperges.

## Salade met langoustines



Deze kruidige salade met pittige langoustines mag niet ontbreken op je volgende BBQ-feest.

### Ingrediënten

12 langoustines  
 500 g tomaten  
 2 teentjes knoflook  
 2 sjalotten, gesnipperd  
 1 bosje verse oregano  
 cayennepeper  
 peper en zout  
 1 venkelknol  
 fleur de sel (zeezout)  
 200 g rucola  
 100 g jonge spinazie  
 olijfolie  
 1 citroen

Wat extra citroen is ideaal om de handen te ontvetten na het eten van schaaldieren. Met een kommetje water en enkele citroenplakjes maak je snel vingerkommetjes of rince-doigts.

### Recept

Snipper twee teentjes knoflook, hak een handvol oregano fijn. Fruit de sjalot, de knoflook en oregano op een zacht vuurtje. Bak de langoustines er in en breng op smaak met cayennepeper en zout.

Snij de tomaten in reepjes, zonder de zaadjes. Halveer de venkel, verwijder de harde kern en snijd in reepjes.

Spoel en droog de spinazie en rucola. Doe de rucola met de spinazie, venkel en tomatenreepjes in een grote saladebowl. Sprengel er wat olijfolie en citroensap over, kruid met peper en zout. Leg er de gebakken langoustines bovenop; lekker met stokbrood.

## Panzanella met gegrilde groenten en makreel



Heb je nog een restje brood over? Maak dan zeker eens panzanella, een Italiaans gerecht met oud brood, zomerse groenten en vis.

### Ingrediënten

1 ciabattabrood (liefst van 1 dag oud)  
 2 oranje of gele paprika's  
 3 perziken  
 4 makreelfilets  
 1 zakje gemengde sla  
 1 doosje kerstomaten  
 2 el kappertjes  
 1 courgette  
 3 el rode wijnazijn  
 1,5 el gesneden ansjovis  
 ½ el honing  
 peper en zout  
 6 el olijfolie  
 ½ bosje basilicum

Dit recept kan je ook maken met zeebarbeel of gerookte makreel.

### Recept

Snij het brood in hapklare stukken. Sprengel er olijfolie over en leg het brood op de BBQ. Grill tot het mooi krokant en goudbruin gebakken is.

Maak de paprika's schoon, verwijder steel en zaadlijst en snijd in grove stukken.

Halveer de perziken en snijd elke helft in 4 plakjes. Snijd de courgette in fijne plakjes.

Wentel de stukken paprika, courgette en perzik in wat olijfolie en grill ze op de BBQ.

Haal de makreelfilets door wat olijfolie en bak ze tussen een grillklem op de BBQ.

Halveer de kerstomaten en maak een vinaigrette met de azijn, honing, kappertjes, ansjovis en 6 el olijfolie. Kruid nog met peper en zout.

Stel de panzanella samen met de sla, kerstomaten, gegrilde courgette, paprika en perzikstukken. Verdeel er de gegrilde makreel over en werk af met de vinaigrette, broodstukjes en basilicumblaadjes.

## Pladijs op de barbecue met tomaten-compote en gelakte aubergine

### Ingrediënten

2 pladijzen van 500 g elk

4 takjes tijm

2 sjalotten

2 lente-uitjes

4 teentjes look

olijfolie

4 kerstomaatjes

Voor de gelakte aubergine

1 aubergine

1 dl sojasaus

½ dl mirin

2 eetlepels honing

sap van ½ citroen

zeste van 1 limoen

Voor de tomatencompote

2 blikken tomaten van 250 g

2 eetlepels ketchup

1 eetlepel rode wijnazijn

1 ui

2 teentjes look

2 eetlepels olijfolie

### Recept

Voor de gelakte aubergine

Prik de aubergine in met een vork, verpak in huishoudfolie en gaar gedurende een vijftal minuten in een microgolf op de hoogste stand.

Controleer of de aubergine gaar is. Gaar ze desnoods wat verder in de microgolf (hangt van toestel tot toestel af).

Laat de aubergine afkoelen in de koelkast. Snij in plakjes.

Breng de resterende ingrediënten aan de kook voor de lak.

Leg de aubergines in de lak en kook verder in een stroop die rond de aubergines plakt.

Voor de tomatencompote

Snij de ui en look fijn. Gaar in olijfolie tot ze zacht zijn.

Voeg de ingeblikte tomaten, ketchup en rode wijnazijn toe.

Reduceer alles op een zacht vuur tot een dikke compote. Roer deze massa door een passe-vite. Breng op smaak met peper en zout.

Grill de pladijs kort op de BBQ.

Leg de gegrilde pladijs op een vuurvaste schotel met grofgehakte sjalot, kerstomaat, look en lente-ui.

Voeg takjes tijm en olijfolie toe en laat verder zacht garen op de bbq. Een bbq met deksel is ideaal omdat zo de aroma's beter tot hun recht gaan komen.

Serveer aan tafel in aparte schalen.



LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

**BELDOS**  
FOR A BETTER FILLING

*zuigt producten rechtstreeks uit een mengluip of emmer*

**krijg 1 spuitkop als paascadeau \***

\*vraag uw offerte aan

**Belmixing-bowl-lift  
Doseermachine**

**ALLE DOSEERMACHINES - EIGEN FABRICATIE**

**TEST UW PRODUCTEN IN ONZE DEMOKEUKEN!**

*rijstpap      mayonaise      bolognesesaus*

Beldos N.V. Industrielaan 10, 2950 Kapellen (Antwerpen)  
+32 3 646 40 48 info@beldos.be www.beldos.com

# KLANTENFICHE

## Verloopt jouw barbecue altijd hetzelfde?

**KIES DAN EENS VOOR EEN BBQ THEMA EN GEEF DE KLASSIEKE BARBECUE EEN VURIGE OPPEPPER MET KWALITEITSVLEES, EEN PORTIE VIS EN GEROOSTERDE GROENTEN ALS HOOFDGERECHT EN VOORZIE FRUIT ALS DESSERT. WEDDEN DAT IEDEREEN ZAL SPREKEN OVER JOUW BBQ?**

### Net zoals locatie belangrijk is voor je woning is afwisseling dat voor je BBQ.

- Gebruik kwaliteitsproducten van bij ons. Of dat nu vlees, vis of groenten zijn maakt niet uit. Wat van hier is, is lekker!
- Spiesjes met vlees, vis, groenten of fruit zijn altijd een topper en heb je in een mum van tijd klaar. Maak spiesjes met courgette, paprika en kleine tomaatjes, ui, champignons en kruiden als rozemarijn en oregano of met vlees, vis, ...
- Voor je groenten gaat grillen moet je ze inwrijven met wat olijfolie. Grill ze aan de zijkant van het rooster.
- Wikkel de vis of het vlees samen met verse groenten en kruiden in aluminiumfolie (in papillot). De smaken vermengen zich en zorgen voor een heerlijk gerecht.
- Een verfrissende salade is altijd welkom. Er bestaan veel sla-soorten waar je naar hartenlust en eigen smaak groenten en kruiden onder mengt. Serveer eventuele vinaigrettes of salsasjes apart. Zonder vinaigrette of olie blijven de groenten langer knapperig.
- Als je kleine porties vlees of vis serveert, kan je meer variëren en nog beter combineren met groenten of bijgerechtjes.

### Gebruik verschillende marinades en kruiden

- Grillen of roosteren vraagt weinig of geen extra vet of olie. Besprenkel je ingrediënten met olie of marinade in plaats van ze onder te dompelen. Je kan een marinade maken van (olijf) olie met knoflook, tijm, rozemarijn, sjalotjes en citroensap.
- Geef je salades een extra dimensie door ze te combineren met (verse) kruiden. Sla is lekker met citroenmelisse, tomaten met munt, dragon of bieslook, komkommer met basilicum of dille en wortelen met kervel of peterselie, een aardappelsalade met bieslook...

### Serveer vers fruit als dessert

- Gebruik de laatste warmte van de barbecue nog om snel een fruitspies of schijfjes appel te roosteren. Of wat dacht je van een papillot van rood fruit? Ook een gegrilde banaan is zalig met een bolletje vanille-ijs.

### Zeer leuk: kies een barbecuethema !

- Kies altijd voor de kwaliteitsproducten van bij ons. Van simpel en puur tot echte smaakexplosies, met de producten van bij ons kan je op de barbecue alle kanten uit.
- Of stop ingrediënten van hier in een exotisch jasje en dompel je gasten onder in een Fiesta Latina, Aziatisch of Afrikaans thema. Laat je creativiteit de vrije loop. Met bijhorende (tafel) decoratie maak je er een echt barbecuefeest van!

### Zo barbecue je veilig

Barbecueën doe je omdat het lekker is én omdat het zo gezellig is. Hoe maak je er als gastheer of -vrouw ook een ontspannen en veilige barbecue van?

- Zet de barbecue stabiel en op een windvrije plaats. Voorzie 3 meter vrije ruimte rond het barbecuestel: ver weg van je gasten en brandbare zaken als parasols, tuinmeubelen of struiken.
- Draag bij voorkeur geen loshangende kleren. Hou kinderen en huisdieren uit de buurt van het barbecuestel.
- Zorg dat je het rooster vooraf schoonmaakt. Zet het hoog genoeg boven de vuurhaard. Laat het even verhitten, maar leg je vlees, vis of groenten pas op het rooster wanneer de vlammen van de houtskool gedoofd zijn.
- Een houtskoolbarbecue steek je minimum 30 à 45 minuten op voorhand aan. Je legt immers pas iets op het rooster wanneer de houtskool gloeit en bedekt is met een laagje witte as.
- Gebruik alleen houtskool waarvan duidelijk op de verpakking is aangegeven dat ze geschikt is voor de barbecue. Naast traditionele houtskool kan je ook kiezen voor briketten of bamboehoutskool. Gebruik nooit petroleum of brandalcohol om de BBQ aan te steken. Een snel, veilig en eenvoudig alternatief is de elektrische BBQ-aansteker.
- Maak twee zones: een warme en iets minder warme zone door aan één kant van de barbecue meer houtskool te leggen. De heetste zone dient om vlees of vis dicht te laten schroeien. Zo blijft het sap binnenin wat de sappigheid en smaak ten goede komt. Het verder garen gebeurt in de tweede zone. Gaat het bakken iets te snel, leg de stukken vlees of vis dan even aan de minder warme kant. Vul indien nodig de houtskool tijdig bij.
- Bij elk stukje vlees dat je op de rooster legt, smelt er vet, dat afdruipt en in de houtskool begint te sissen. Als je dat wil voorkomen, haal dan in de supermarkt aluminium BBQ-schaaltjes die het smeltend vet opvangen, terwijl de lekkere aroma's zich kunnen blijven verspreiden.
- Laat alles wat je graag op de barbecue legt zo lang mogelijk in de koelkast liggen: rauwe vis en vlees kunnen slecht tegen de buitenwarmte.
- Laat schotels met gegrilde producten maar ook salades, sauzen nooit in de zon staan. Tracht alles wat warm is, warm en koud, wat koud is. Dat lukt makkelijker wanneer je zowel het vlees als de salades en sauzes in kleinere porties verdeelt.

Smakelijk!