sous



Bereidingstijd: 60 minuten

Barbecue van Chateaubriand

Als wij ergens dol op zijn bij Chateaubriand is het barbecueën, elke zaterdag gaat in Heemstede de barbecue aan en laten we iedereen lekkere dingen proeven. Daarom hebben we speciaal voor jou de allerlekkerste barbecue items voor jou in een pakket samen gesteld. Zodat jij heerlijk kan genieten van een complete maaltijd met vlees, vis, groente, stokbrood en sausjes.

Benodigdheden

- BBQ
- Houtskool
- Aanmaakblokjes
- Aansteker of gasbrander
- Snijplank
- Broodmes

Volgorde

De BBQ is geheel en je kan zelf beslissen wat je wanneer wilt bakken, maar als je het ons vraagt doen we het als volgt;

Zalm van de barbecue met Griekse salade
Runderhamburger met de maïskolven
Sukade steak met aardappels met gorgonzola
(Allergenen; gluten, Melk)

sous

1: Maïskolf met kerrieboter

- Grill de maïskolf op de barbecue totdat de kerrie boter gesmolten is, draai dan de maïskolf dan in het zilveren kuipje om tot deze goudbruin is.



2: Aardappel gevuld met gorgonzola

- Grill de aardappel op de barbecue totdat de kaas gesmolten is en het mengsel een beetje pruttelt.



3: Zalmfilet

- Grill de zalmfilet tot deze lichtroze van kleur is, dan is de filet van binnen nog rosé.

4: Sucade steak

- Rub de sukade steak in met schotse Teekens kruiden en grill daarna de sucade steak kort op hoog vuur om en om.



5: Hamburger

- Grill de burger om en om, houdt 2 tot 3 minuten per kant aan voor medium, mag licht rosé zijn.

6: Bijgerechten

- Bak het stokbrood af op 180°C voor 8 minuten.
- Snijd het stokbrood in plakjes en besmeer met kruidenboter naar wens. Serveer de saus in bakjes en meng de Griekse salade en serveer in een salade bak.



sous



Barbecue uitbreidingen

Als wij ergens dol op zijn bij Chateaubriand is het barbecueën, elke zaterdag gaat in Heemstede de barbecue aan en laten we iedereen lekkere dingen proeven. Daarom hebben we speciaal voor jou de allerlekkerste barbecue items voor jou die je los kan bestellen bij je basis barbecue pakket. Zo kan jij heerlijk genieten van een complete maaltijd met vlees, vis, groente, stokbrood en sausjes.

Benodigdheden

- BBQ
- Houtskool
- Aanmaakblokjes
- Aansteker of gasbrander
- Snijplank
- Broodmes

Evt. Kerntemperatuur thermometer

Tips

Het ligt er natuurlijk een beetje aan wat voor BBQ hebt, we geven hieronder een gemiddelde mee voor de bereiding, maar blijf altijd bij je vlees staan zodat je het goed in de gaten kan houden.

Maak de BBQ op tijd aan zodat deze goed op temperatuur kan komen. Bij een Basterd of Green egg wil je rond de 160°C zitten om te beginnen met grillen.

Zorg met barbecueën dat er geen vlammen ontstaan, want zo brand je vlees snel aan. Voor de grote stukken vlees kan je een kerntemperatuurmeter gebruiken en verder kan je beter iets te kort bakken en daarna nog even terug erop leggen dan in een keer te gaar.

sous

1: 800 gram Schotse Côte de boeuf

- Zorg dat de Côte de boeuf op kamertemperatuur is. Gebruik de schotse Teekens kruiden als rub en Grill de Côte de boeuf op de BBQ.
- BBQ rond de 160°C. De kerntemperatuur voor ‘rare’ is 47°C, voor medium rare 52°C en voor ‘medium’ 60°C, maar je mag natuurlijk ook gewoon op gevoel grillen!



2: 400 gram Côte de Veau

- Zorg dat de côte de Veau op kamertemperatuur is. Gebruik de schotse Teekens kruiden als rub en Grill de côte de Veau op de BBQ.
- BBQ rond de 160°C. De kerntemperatuur voor ‘rare’ is 52°C, voor medium rare 56°C en voor ‘medium’ 60°C, maar je mag natuurlijk ook gewoon op gevoel grillen!



3: 300 gram Schotse entrecote

- Zorg dat de entrecote op kamertemperatuur is. Gebruik de Schotse Teekens kruiden als rub en grill de entrecote op de BBQ.
- BBQ rond de 160°C. De kerntemperatuur voor ‘rare’ is 47°C, voor medium rare 52°C en voor ‘medium’ 60°C, maar je mag natuurlijk ook gewoon op gevoel grillen!



4: 300 gram Runder rib-eye

- Zorg dat de rib-eye op kamertemperatuur is. Gebruik de schotse teekens kruiden als rub en grill de ribe-eye op de BBQ.
- BBQ rond de 160°C. De kerntemperatuur voor ‘rare’ is 47°C, voor medium rare 52°C en voor ‘medium’ 60°C, maar je mag natuurlijk ook gewoon op gevoel grillen!



5: Kalfs Gruyère worsten

- BBQ rond de 160°C.
- Grill de worsten om en om op de BBQ, tot deze goudbruin zijn. Je weet dat de worsten klaar zijn als de kaas begint te smelten.



6: Gekruide Kip schnitzel

- BBQ rond de 160°C.
- Grill de kip schnitzel op de BBQ om en om, ongeveer 5 minuten per kant.



7: Lamsbiefstuk brochette met sjalotte

- BBQ rond de 160°C.
- Grill de brochette ongeveer 8 minuten om en om



8: Kipfilet saté

- BBQ rond de 160°C.
- Grill de spies ongeveer 10-12 minuten om en om.



9: Bavette brochette

- BBQ rond de 160°C. .
- Grill de brochette ongeveer 6-8 minuten om en om



10: Longhaas brochette

- BBQ rond de 160°C.
- Grill de brochette ongeveer 6-8 minuten om en om



11: Kalfszwezerik epoisse worsten

- BBQ rond de 160°C.
- Grill de worsten om en om op de BBQ, tot deze goudbruin zijn.

