

SUMMER OF LOVE... (& SPIESJES!)

Omdat wij u een stressvrije zomer gunnen, kozen wij wat lekkere gerechtjes uit het nieuwe boek van culi-omnivoor Julius Jaspers: *Masterclass Spiesjes*. Niets hoeft langer dan een paar minuten op het vuur en als u nou zorgt dat alles van tevoren klaarligt en de barbecue op temperatuur is, kunt u heerlijk relaxed met uw vrienden aan de rosé (zie pagina 34 en pagina 74).

FOTOGRAFIE DENNIS BRANDSMA

GARNAALSPIESJES MET PIKANTE KETCHUP

Voor zes spiesjes

- 6 grote garnalen met kop (8-12 in een kg)
- 100 ml olijfolie
- 1 teen knoflook, geperst
- zout en peper
- 150 ml tomatenketchup
- 50 ml sriracha-chillisaus

1 Laat de garnalen onder koud stromend water ontdooien en prik ze op de spiesjes. Dep ze goed droog.

2 Marineer een halfuur in olijfolie met knoflook, zout en peper.

3 Meng ketchup met sriracha (naar smaak).

4 Laat de garnalen uitlekken en grill ze rondom rood (en gaar) op een medium gestookte barbecue (190°C).

5 Serveer met de pikante ketchup.



SPIESJES MOSSELEN MET THAISE CURRY

Voor zes spiesjes

- 1 kg mosselen
- 1 sjalot, ragfijn gesneden
- 60 ml witte wijn
- 40 ml kippenbouillon
- 100 ml kokosmelk
- 1 el rode currypasta
- 3 takjes munt
- 2 takjes Thaise basilicum
- 4 takjes koriander

1 Was de mosselen goed in koud lopend water en doe in de pan met sjalot, wijn en kippenbouillon.

2 Zet een deksel op de pan en breng op hoog vuur aan de kook.

3 Schep de mosselen direct uit het vocht als je ziet dat ze open gaan staan, haal ze uit de schelpen en laat de mosselen afkoelen.

4 Voeg de kokosmelk en de rode currypasta toe aan het gezeefde mosselvocht en roer tot een gladde massa. Controleer de dikte en laat eventueel wat reduceren.

5 Stook de BBQ naar 200°C.

6 Rijg de mosselen aan de spiesjes en grill om en om terwijl u ze regelmatig insmeert met de curry.

7 Serveer met de rode curry en de groene kruiden.



KIPPENDIJSPIESJES MET LAURIER

Voor zes spiesjes

- 400 g kippendij, zonder vel, in 36 stukjes
- 100 ml olijfolie
- 1 teen knoflook, geraspt
- 12 blaadjes laurier, vers
- 150 ml mayonaise
- 1 teen knoflook, liefst gekonfijt (zie tip), geperst
- zout en peper

- 1** Marineer de kippendijen een uur in olijfolie met knoflook, zout, peper en laurier.
- 2** Meng de mayonaise met de knoflook en laat de smaken even intrekken.
- 3** Rijg zes stukjes kippendij met twee blaadjes laurier aan elk spiesje.
- 4** Stook de BBQ naar de 200°C.
- 5** Gril de spiesjes rondom krokant en gaar. Let op dat het niet te hard gaat (kerntemperatuur 75°C).
- 6** Serveer met de knoflookmayonaise

TIP Gekonfijte knoflook is veel zachter dan 'verse'. Leg een bol knoflook op een stuk aluminiumfolie, besprenkel met wat olijfolie, vouw de folie dicht en leg de bol een uur op een matig warme BBQ.



CARNE ASADA KEBAB

Voor zes spiesjes

- 1 kg bavette
- sap van 4 limoenen
- 90 ml tequila
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 tl uienpoeder
- 1 tl gemalen komijn
- 4 el zonnebloemolie
- zachte tortilla's

- 1** Snijd het vlees in lange plakken van een centimeter dik en snijd die plakken weer in strips van tweeënhalf centimeter breed.

- 2** Meng het limoensap met de tequila, knoflook, uienpoeder, komijn, zout en zonnebloemolie tot een marinade.
- 3** Meng het vlees met de marinade en leg zes uur in een ziploc in de koeling (af en toe even masseren).
- 4** Stook de BBQ naar 250°C.
- 5** Laat het vlees uitlekken en rijg aan rvs-spiesjes.
- 6** Schroeï het vlees rondom dicht op een met olie ingevet rooster, maximaal drie minuten per kant zou genoeg moeten zijn.
- 7** Serveer in een tortilla met wat salsa *on the side*.



SPIESJES MET KRIELTJES EN SPEK

Voor zes spiesjes

- 125 ml karnemelk
- 100 g crème fraîche
- 100 g mayonaise
- 20 takjes groene kruiden (peterselie, bieslook, dille – alleen blaadjes), gesneden
- 1 el citroensap
- 1 tl Dijonmosterd
- 1/2 tl uienpoeder
- 30 krieltjes, in de schil
- 30 plakjes gerookt ontbijtspek, die ruim om een aardappeltje passen
- zout en peper

1 Meng karnemelk, crème fraîche en mayonaise tot een homogene saus en meng de saus met peterselie, bieslook, dille, citroensap, mosterd, uienpoeder. Breng op smaak met zout en peper.

2 Kook de krieltjes gaar in gezouten water en giet af. Laat afkoelen.

3 Rol elk krieltje in spek en rijg aan spiesjes, zó dat het spek aan twee kanten wordt doorboord.

4 Stook de BBQ naar 200°C.

5 Gril de spiesjes rondom krokant en serveer met de saus.

ANANAS MET VANILLE

Voor zes spiesjes

- 1 (beetje harde) ananas
- 6 vanillestokjes
- 200 ml appelsap, liefst versgeperst
- 1 el kaneelpoeder
- 1 tl nootmuskaat, geraspt
- 3 steranijsen
- 50 ml rum

1 Schil de ananas, snijd de zwarte putjes uit het vlees, verwijder de kern en snijd de ananas in vierkante blokjes van vier centimeter.

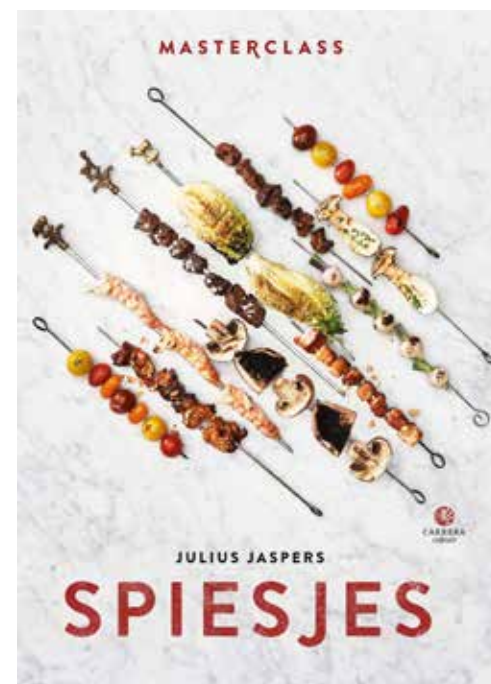
2 Rijg de blokjes ananas netjes aan de vanillestokjes.

3 Meng appelsap, kaneel, nootmuskaat, steranijs en rum en laat hier de ananas acht uur in marineren. Zorg dat de ananasspiesjes krap in het marinadebakje liggen zodat de marinade overal de ananas raakt.

4 Laat de ananasspiesjes uitlekken en laat de marinade tot een siroop inkoken.

5 Stook de BBQ naar 200°C.

6 Gril de ananasspiesjes rondom en lak regelmatig met het ingekookte vocht.



Uitgeverij Carrera Culinair,
ISBN 9789048865598, € 17,99

