

MET 101
BBQ
TIPS!

GRILLGURU

easy BBQ

EVERY MOMENT

~~~~~  
*40 recepten  
om mee te vlammen!*

KOSM • S

easy  
BBQ



**EVERY MOMENT**



# Inhoud



|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| HÉ, GRILL GURU!                                 | <b>6</b>   |
| STARTER'S GUIDE                                 | <b>9</b>   |
| BBQ-TOOLS                                       | <b>13</b>  |
| KERNTemperaturen                                | <b>16</b>  |
| LET'S GET THE BBQ-PARTY STARTED                 | <b>18</b>  |
| HOOFDSTUK 1 - EVERGREENS:<br>EASY BBQ TOPPERS   | <b>21</b>  |
| HOOFDSTUK 2 - DOORDEWEEKS:<br>EVERY DAY BBQ DAY | <b>39</b>  |
| HOOFDSTUK 3 - WEEKEND:<br>PARTY PROOF           | <b>65</b>  |
| HOOFDSTUK 4 - ERBIJ:<br>ON THE SIDE             | <b>89</b>  |
| HOOFDSTUK 5 - ZOET:<br>SWEET GRILLING           | <b>111</b> |
| GRILL GURU, EASY BBQ REGISTER                   | <b>126</b> |
| OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN                     | <b>128</b> |
| ARE YOU A GRILL GURU?                           | <b>128</b> |

# Hé, grill guru!

BARBECUEËN IS EEN GEWELDIG EXCUUS OM LEKKER NAAR BUITEN TE GAAN. OM MOOIE STUKKEN VLEES EN VIS TE KOPEN EN TE GENIETEN VAN DE OVERHEERLIJKE GRILLSMAAK VAN GROENTEN UIT HET SEIZOEN. VAN EEN *CLASSIC SUNDAY ROAST* EN SNELLE *FRIDAY NIGHT*-BURGER TOT EEN BEWUSTE GROENTETOPPER VOOR *MEATLESS MONDAY*. ZELFS TOETJES MAAK JE OP DE BBQ.



Barbecueën is niet alleen voor een feestje of die zwoele zomeravond in juli, ook op een zonnige herfstmiddag kun je ultiem genieten van plezier met vuur. En zelfs, zélf na een drukke werkdag is er meer dan genoeg lekker-snel-klaar. Flans een paar simpele sauzen en salades in elkaar, zet wat biertjes, wijn en cocktails koud 'met of zonder alcohol' en jouw *everyday-BBQ-moment* kan beginnen.

Het enige wat je nu nog nodig hebt om het tot een nog groter succes te maken, zijn een paar gruwelijk goede recepten en handige grilltips. Hoe steek je je barbecue snel en veilig aan? Hoe regel je de perfecte temperatuur? Hoe maak je van een simpel gerecht een smakelijk spektakelstuk? Ontdek met dit boek het plezier van buiten koken en nieuwe mogelijkheden die barbecueën nog gemakkelijker maken. *Fire it up! Every day, every moment.*

# Starter's guide

WELKE BARBECUE JE OOK GEBRUIKT, MINSTENS ZO BELANGRIJK IS JE BRANDSTOF EN DE MANIER WAAROP JE HET VUURTJE ERONDER AANWAKKERT. GA OP ONDERZOEK UIT EN KIES DE BBQ EN BARBECUESTIJL DIE BIJ JE PASSEN. WAT HET OOK WORDT: *LET'S START THE FIRE!*

## SOORTEN BBQ'S

Welke BBQ moet ik kopen? Goede vraag! Welke het geschiktst is, hangt helemaal af van jouw wensen. Vindt er elk weekend een BBQ-party plaats bij jou in de tuin of op het balkon? Is de ultieme BBQ-rooksmak voor jou een must? Wil je het liefst lekker *low and slow* grote stukken vlees, vis en groenten bereiden of ga je voor een *quick-fix BBQ*? In principe geldt: voor welke barbecue je ook kiest, ga niet voor de goedkoopste. Voor net een beetje meer geld heb je zoveel meer plezier van buiten koken!

• **Klassieke barbecue:** de houtskoolbarbecue geeft het authentieke barbecue-gevoel. Hij geeft een heerlijke grillsmak en je neemt hem – afhankelijk van je formaat – heel gemakkelijk mee. Je hebt ze groot en klein, beide fijn. Het is maar net wat je wilt. Een grote groep te eten geven? Kies voor groot! Een parkbarbecuër? Neem een kleiner formaat. Indirect en direct grillen zijn alle twee zeker mogelijk.

• **Keramische barbecue:** Wil je thuis écht uitpakken? Kies dan voor een *keramische BBQ*. Een Keramische BBQ is superzuinig met houtskool en kan een hoge temperatuur bereiken voor het maken van pizza. Een ander woord voor deze

barbecue – je hebt er misschien weleens van gehoord – is 'kamado'. Letterlijk betekent dit 'fornuis'. En dat is het ook, een luxe outdoorfornuis! Deze duizendpoot helpt je bij *low and slow cooking*, bakt de lekkerste pizza's op hoge temperaturen, direct en indirect grillen is easy en de barbecue is door de keramische laag heel stabiel in temperatuur. Zijn er dan geen nadelen? Nou, hij is wat zwaarder, waardoor je hem niet makkelijk mee naar het park of een familiefeestje neemt. Daarnaast is hij duurder in aanschaf, maar dat weerleggen we met het grootste gemak: met een kamado heb je een kwalitatieve barbecue voor het leven.

• **Gasbarbecue:** als je je burens niet wilt uitroken, is de gasbarbecue een prima optie. Bovendien heb je de temperatuur met de knop die erop zit totaal onder controle. Bijna meteen nadat je hem aan hebt gezet, kun je gaan grillen. Voor degenen die niet zoveel geduld hebben, dus. We adviseren om een gasbarbecue te kopen waarbij je de branders op de verschillende delen van de barbecue apart kunt aanzetten. Zo kun je aan de ene kant direct grillen en is de andere zijde geschikt voor indirect barbecueën (zie blz. 10). Deze type barbecues zijn

hartstikke makkelijk en kosten net als de elektrische variant weinig tijd, maar je mist dus wel de typische houtvuursmaak. Wil je ons advies? Ga voor een houtskoolbarbecue!

• **Elektrische barbecue:** wat je minimaal nodig hebt, is een stopcontact in de buurt. Spreekt wellicht voor zich. Hij wordt geroemd om zijn gemak, comfort, veiligheid, en dat je vrij vlot kunt beginnen met grillen. Deze barbecue is vaak wat kleiner en niet geschikt voor grotere groepen. Een voordeel is dan weer wel dat er geen rookontwikkeling is, wat ook meteen een nadeel is: die rooksmak waar de echte barbecueliefhebber zo gek op is, krijg je niet met dit type BBQ.

• **Pellet grill:** de pelletbarbecue gebruikt geen gas of kolen, maar samengeperst hout als hittebron. Temperatuur regelen is bij deze barbecue heel gemakkelijk, je kunt daarnaast vrij snel beginnen met barbecueën en hij is makkelijk schoon te maken. De nadelen? Hij is relatief duur en je hebt voor het ontsteken van je houtpallets een stopcontact nodig. Brandt hij eenmaal, dan houdt de hitte zichzelf in stand en hoef je vanuit je luie stoel niets meer te doen – of naja: je vlees, vis en groenten grillen, natuurlijk!

## BRIKETTEN OF HOUTSKOOL

Bij een houtskoolbarbecue is het soort houtskool de belangrijkste smaakmaker. Kies daarbij altijd voor kwaliteitskolen gemaakt van FSC-gecertificeerd hout en kolen die met grote stukken en weinig gruis in de zak verpakt zitten. Begin met een vrij neutrale houtskool, bijvoorbeeld gemaakt van eiken, die gaat makkelijk aan en geeft een lekkere niet te overheersende smaak af.

Heb je de smaak te pakken? Ga dan op onderzoek uit, want er is nog veel meer smaakbeleving te ontdekken in de wereld van houtskool!

Een veelgehoorde vraag is: mag ik wel of geen brikketten gebruiken? In tegenstelling tot zuiver houtskool worden brikketten gemaakt met bindmiddel. Dit zorgt vaak voor een niet zo fraai luchtje dat je ook bij het tankstation ruikt. Beter niet, dus. Kies je toch voor brikketten, neem dan kokosbrikketten, die gemaakt worden van kokosnootschalen en natuurlijk bindmiddel.

**TIP: Houd er bij kouder weer rekening mee dat je meer warmteverlies hebt dan in de zomer. Je verbruikt je houtskool dan sneller. Een voorraadje kan geen kwaad!**

## VUUR AANMAKEN

No go's zijn chemische aanmaakmiddelen zoals vloeistoffen en witte aanmaakblokjes. Ze geven een onaangename geur en een rare smaak af. Veel beter zijn maiskernen, bruine aanmaakblokjes gemaakt van geperst naaldhout met plantaardige olie of aanmaakwikkels, een soort houtkrullen met plantaardige was. En wil je je barbecue écht zonder vloeken aansteken? Gebruik dan de *one minute lighter* (zie blz. 13).

## DIRECT EN INDIRECT GRILLEN

Je hebt twee manieren van grillen: direct en indirect. Met direct grillen verhit je je gerecht met directe stralingswarmte van de vlammen. Het is perfect voor het snelle



en korte werk, maar pas wel op dat je vlees, vis en groenten niet verbranden. Met indirect grillen zorg je voor een barrière tussen het vuur en je product. De BBQ wordt dan een soort oven. Je gerecht wordt gaar door de hete lucht die wordt opgewarmd door je hittebron. Op een keramische BBQ gebruik je voor indirect grillen een hitteschild, ook wel *plate setter* genoemd. Op een ketel-BBQ maak je het best een zone voor het vuur en een zone zonder houtskool ernaast. Bij een elektrische en gasbarbecue leg je het ingrediënt boven de branders die je niet aanzet. Als je een open BBQ hebt zonder deksel, zijn de mogelijkheden beperkter dan wanneer je een afsluitbare barbecue hebt. Overweeg dan om een *grill dome* (een soort stolp) of een omgekeerde wok op je gerecht te zetten bij gerechten die daarom vragen.

## BBQ MET ÓF ZONDER DEKSEL

Het is maar net wat je hebt, natuurlijk. Maar vraag je ons om advies, dan zouden we je een barbecue met deksel adviseren. Het maakt het grillen een stuk makkelijker. Allereerst omdat je met een gesloten BBQ minder snel vlammen krijgt. Want als je één ding niet wilt, dan zijn het wel vlammen; die laten je product sneller aanbranden. Nog een pluspunt van een deksel: met een gesloten BBQ kun je de temperatuur veel beter controleren.

## ROKEN

Roken is een traditionele manier van conserveren en is op een gesloten BBQ appeltje-eitje. Je voegt wat rookhout of rooksnippers toe aan je houtskool en de eerste stap naar een rooksmak is gezet. Dan is er nog de keuze tussen warm of koud roken. Dat eerste doe je ongeveer op 75 °C en is perfect voor bijvoorbeeld

makreel of kip. De rook en warmte zorgen samen voor de garing. Belangrijk is dat je voldoende warmte krijgt, maar ook zeker niet te veel. Gebruik daarom niet te veel houtskool en het liefst een smokerkit (zie blz. 13) of een flinke prop aluminiumfolie met rooksnippers erin.

Voor koud roken kun je een koude-rook-generator gebruiken of een eierdoos met rookmot. Het is een heerlijke manier om rooksmak mee te geven aan kaas, eieren, vis en vlees dat gepekeld is of bijvoorbeeld boter. Door veel rook te genereren kun je producten namelijk een intense rooksmak meegeven. In de regel is het simpel: probeer zo min mogelijk warmte te laten ontstaan. Koud roken doe je bij voorkeur onder de 20 °C.

**TIP: Moet je je houtsnippers bij het roken nat maken? Wij kiezen ervoor om met droge houtsnippers aan de slag te gaan, dat geeft meer smaak – en met natte houtsnippers ben je eerder aan het stomen!**

## TIJD

Bij alle recepten in dit boek staat een tijdsindicatie, maar het is wel even goed om mee te geven: het ene stuk vlees, vis of groente is het andere niet. Lang en dun, dik en klein, het vraagt allemaal om een andere garingstijd. Gebruik de tijden in dit boek als richtlijn en ga op je eigen gevoel af. Voor de meeste gerechten geldt: hoe langzamer gegaard, hoe lekkerder het resultaat. Wanneer iets gaar is? Daar gaat ons handige kerntemperatuurschema op blz. 17 je bij helpen.





2

1

3

12

4

15

6

14

13

7

8

11

10

9

5



# BBQ-Tools

JE MAG HET JEZELF BEST GEMAKKELIJK MAKEN. DIT ZIJN ONZE FAVORIETE BBQ-TOOLS OP EEN RIJ. GEEN MUSTHAVES, WEL HEEL FIJN. MAAR PAS OP: HEB JE EENMAAL HET BBQ-VIRUS TE PAKKEN, DAN WIL JE ZE IN *NO TIME* ALLEMAAL.

## 1 ONE MINUTE LIGHTER

Nooit meer pielen met aanmaakblokjes, met deze elektrische tool heb je je BBQ binnen de kortste keren aan. In één minuut om precies te zijn, en hartstikke veilig bovendien. Begin dicht bij de kolen en zodra de eerste vonken ontstaan, houd je hem op ongeveer 5 centimeter afstand tot er een flinke gloed ontstaat. Doe het op nog twee plekken en sluit dan de deksel (als je die hebt), zodat er een luchtstroom kan ontstaan.

## 2 SMOKERKIT

Dé tool voor een rijke rooksmak. Doordat de houtsnippers in een smokerbox zitten, branden ze niet direct weg, sterker nog: ze gaan heerlijk smeulen en roken en geven je gerecht een verrukkelijke houtsmak.

## 3 BRUSHER

Een RVS-rooster afwassen? Liever niet. Wil je het echt goed doen, dan stook je de barbecue op, leg je het rooster boven het vuur en borstel je het schoon met een brusher.

## 4 HANDSCHOENEN

Met BBQ-handschoenen til je je rooster of plate setter zo van de BBQ. Ze mogen wel lekker ruim zitten maar niet te, anders heb je geen grip.

## 5 TANG

Draaien, pakken, verleggen: pak dit vuurvaste verlengstuk van je vingers er maar bij. Gebruik voor je vlees, vis en groenten een andere tang dan die waarmee je kolen toevoegt.

## 6 GRILLKLIPPER

Wil je een gloeiendheet rooster oppakken? Met een grillklipper pak je het met gemak op zonder je handen te schroeien.

## 7 KERNTHERMOMETER

Barbecueën hoeft niet moeilijk te zijn als je gebruikmaakt van de juiste tools. Met de onmisbare kernthermometer heb je de perfecte garing helemaal onder controle (zie ook blz. 16).



### 8 GIETIJZEREN PANNEN

Move over gasfornuis. Van koekenpanformaat (skillet) tot sauspan en kookpan, een paar gietijzeren pannen in verschillende groottes gaan je blij maken. Zo kun je alles wat je normaal op het gasfornuis zet ook op de barbecue bereiden. Easy!

### 9 PIZZASCHEP

Samen met een pizzasteen onmisbaar voor pizzaovers! Onze tip: koop een inklapbare (bijvoorbeeld van Grill Guru), die berg je makkelijker op.

### 10 MARINADESPUIT

Marineer grote stukken vlees of vis van binnenuit met een handige injectiespuit. Zo geef je je gerechten een nog rijkere smaak.

### 11 DUTCH OVEN

Een gietijzeren pan die de perfecte hittebegeleider is voor soep of stoof – maar er is eigenlijk weinig wat deze pan op de BBQ niet kan. Ook fijn: aanbakken is bijna onmogelijk.

### 12 GRILLMAT

Een grillmat is een geweldige gadget. Met deze BBQ-tool zorg je ervoor dat je vlees en vis niet aanbrandt of aan het rooster blijft plakken. Hierdoor barbecue je een stuk gezonder! Je rooster wordt bovendien minder snel vies. Ook best fijn.

### 13 BERENKLAUWEN

Pulled pork of pulled chicken maken? Deze klauwen werken daarbij beregoed. Ook top om je klauwen mee in een braadstuk of spareribs te zetten.

### 14 ROOSTERBORSTEL

Handig om je grillrooster mee schoon te borstelen. De makkelijkste manier om je barbecue schoon te maken is meteen na het barbecueën. Even het vuur hoog opstoken en je brandt zo als het ware het rooster schoon. Het enige wat je nog even hoeft te doen, is het licht na borstelen.

### 15 ONDERHOUDSSPRAY

Gebruik je gietijzer? Gebruik een onderhoudsspray! Speciaal gemaakt om de natuurlijke laag op gietijzer te onderhouden. Dág, roest.

### GRILLROOSTER

Wij kiezen bij voorkeur voor een gietijzeren grillrooster. Het heeft wel wat extra zorg nodig, maar is geweldig om mee te grillen. Hij geeft constante warmte en geleidt beter dan RVS. De perfecte grillstreep, waar menig zebra jaloers op zou zijn, heb je er zo mee te pakken.



***Never change  
a winning team***

HOOFDSTUK 1 - EVERGREENS

# EASY BBQ TOPPERS

BAGELBURGER MET BLAUWE KAAS - **BLZ. 22**

BROODJES HOTDOG - **BLZ. 24**

SPARERIBS MET BBQ-SAUS - **BLZ. 30**

PULLED CHICKEN - **BLZ. 32**

BBQ-SPIESJES - **BLZ. 34**

# Spareribs met BBQ-saus

DE LEKKERSTE SPARERIBS MAAK JE VAN GOED VLEES EN EEN LEKKERE MARINADE. JE HEBT ER MISSCHIEN AL HEEL WAT GEPROEFD IN JE LEVEN, MAAR DEZE GA JE NIET SNEL VERGETEN.

160 °C.



plate setter  
(warmteverdeler)



spareribrek  
(optioneel)



kwastje

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect garen

## 4 PERSONEN 25 MINUTEN

200 g BBQ-saus (blz. 103)  
200 g agavesiroop  
100 g bruine basterdsuiker  
75 g spareribs-specerijenmengsel  
4 kalfs- of varkensracks,  
voorgegaard

- 1 Laat de spareribs 1,5 uur garen in een kruidige bouillon, dep ze droog en grill ze 20 minuten op de BBQ. Draai ze elke 5 minuten om en bestrijk de verwarmde kant dan met de zoete BBQ-saus.
- 2 Maak een saus van de BBQ-saus, agavesiroop, basterdsuiker en het specerijenmengsel.
- 3 Leg de racks op de BBQ en laat ze met gesloten deksel 20 minuten verwarmen; draai ze elke 5 minuten om en bestrijk dan de verwarmde kant met de zoete BBQ-saus.

## TIP

**Weinig tijd? Gebruik voorgegaarde spareribs en sla stap 1 over.**



Heerlijk met  
vers gebakken  
friet!



A top-down photograph of four pulled chicken sandwiches served on a rustic wooden cutting board. The sandwiches are made with a thick slice of crusty, golden-brown bread, likely a baguette, filled with tender, shredded chicken. The filling is garnished with fresh green arugula leaves and sliced cherry tomatoes. The board is placed on a light-colored, textured fabric with a vertical grey stripe. In the background, two glasses of beer with a frothy head are visible, suggesting a casual dining setting.

*Lekker met knoflooksaus,  
of met de BBQ-saus (blz. 103)  
of mangochutney (blz. 107)*

# Pulled chicken

JE LUNCHT ALS EEN KONING, MAAR TOCH LEKKER SIMPEL.  
DAAR HOUDEN WE VAN!

180 °C.

Bereid een BBQ  
voor op direct  
grillen/bakken



gietijzeren  
koekenpan



kernthermometer



bear claws  
of 2 vorken

## 4 PERSONEN 45 MINUTEN

1 sjalot  
1 teentje knoflook  
8 kerstomaten  
2 kippendijfilets  
4 ciabatta's  
handvol rucola

- 1 Snijd de sjalot in halve ringen en hak de knoflook fijn. Halveer de kerstomaten.
- 2 Halveer de ciabatta's, leg ze met het snijvlak in de gietijzeren koekenpan en bak ze goudbruin. Zet opzij.
- 3 Bak de kippendijfilets in de gietijzeren koekenpan aan weerszijden in circa 5 minuten goudbruin en gaar en totdat een kerntemperatuur van 72 °C is bereikt (kijk ook op blz. 17).
- 4 Voeg de sjalot, knoflook en tomaat toe en gaar het geheel nog 5 minuten.
- 5 Doe het geheel over in een kom. Trek met 2 vorken de kippendijfilets uit elkaar en meng het vlees met de sjalot, knoflook en tomaat.
- 6 Halveer de voorgebakken ciabatta's en grill ze nog even op het rooster.
- 7 Leg wat rucola over de onderste helft van de ciabatta's. Beleg de broodjes met de pulled chicken en zet de bovenste helft van de ciabatta's erop.

## TIP

**Draai je kip niet om met een vork, dan verlies je smaakvolle sappen. Gebruik liever een tang of BBQ-flipper.**

# **Waarom wachten tot het weekend**



HOOFDSTUK 2 - DOORDEWEEKS

# EVERY DAY BBQ DAY

- NAAN MET IERSE RUNDERSPIESJES - **BLZ. 40**  
GEVULDE AARDAPPEL - **BLZ. 42**  
COURGETTEROLLETJES - **BLZ. 44**  
SLASCHUITJES MET KIPPENDIJEN - **BLZ. 46**  
TACO'S MET GAMBA'S - **BLZ. 48**  
GLAZED KIPDRUMSTICKS - **BLZ. 52**  
POKÉBOWL MET ZALM - **BLZ. 54**  
GEVULDE ITALIAANSE BOL MET SALAMI - **BLZ. 56**  
GROENTESTOOPFOT - **BLZ. 58**  
BURRITO MET GEMARINEERDE TEMPÉ - **BLZ. 60**  
FUSION BEEFSALADE - **BLZ. 62**

# Naan met Ierse runderspiesjes

EEN GOEDE BBQ BEGINT MET GOED VLEES. DAAROM KIEZEN WE IN DIT RECEPT VOOR IERSE BIEFSTUK, MOOI MALS EN SMAAKVOL. IERSE RUNDEREN STAAN GEMIDDELD 220 DAGEN PER JAAR BUITEN, LEKKER GRAS TE GRAZEN. ZE HEBBEN EEN KOEIENLEVEN ZOALS HET BEDOELD IS. EN DAT PROEF JE!

180 °C.

Bereid een BBQ voor op direct grillen



kwastje



kaasschaaf, dunschiller of mandoline



gietijzeren koekenpan



4 metalen pennen



kernthermometer

## 4 PERSONEN 60 MINUTEN

300 g Ierse biefstuk,  
in 12 gelijkmatige blokjes  
zonnebloemolie  
2 el vijfkruidenpoeder  
1 winterpeen  
1 pastinaak  
zout en versgemalen peper  
2 el fijn gesneden bladpeterselie  
2 naanbroden  
1 courgette, in 12 gelijkmatige stukken  
4 tomaten, in plakjes  
2 avocado's, gehalveerd, in plakjes  
2 el pompoenpitten  
100 g feta, in blokjes

### TIP

**Is pastinaak niet in het seizoen, kies dan gewoon voor een andere knol.**

**Houd je van meer pit?**

**Rode peper erbij is ook top.**

**Courgette kan natuurlijk ook aubergine zijn.**

- 1 Bestrijk de vleesblokjes licht met zonnebloemolie. Meng ze in een kom met het vijfkruidenpoeder en laat 30 minuten marineren.
- 2 Snijd de winterpeen met een kaasschaaf, dunschiller of mandoline in lange dunne repen. Doe hetzelfde met de pastinaak.
- 3 Zet de gietijzeren koekenpan op de BBQ en laat hem goed heet worden.
- 4 Schenk een beetje zonnebloemolie in de pan en gaar de groentelinten al roerend tot ze beetgaar zijn. Breng op smaak met zout, versgemalen peper en de bladpeterselie. Houd warm.
- 5 Leg de naanbroden op de groenten zodat ze warm worden en de sappen kunnen absorberen.
- 6 Rijg afwisselend drie vleesblokjes en drie stukken courgette aan een metalen pen.
- 7 Gril de vier spiesjes op het rooster aan weerszijden goudbruin en totdat een kerntemperatuur van 55-57 °C is bereikt (kijk ook op blz. 17).
- 8 Leg de spiesjes op de groentelinten en gril de naanbroden nog 2 minuten op het rooster.
- 9 Leg de naanbroden op een grote snijplank en verdeel de groentelinten, tomaat, avocado, pompoenpitten, feta en runderspiesjes erover.

**Geen kaasschaaf, dunschiller  
of mandoline? Je kunt ook kant-en-  
klare groentelinten gebruiken.**





# easy BBQ

## EVERY MOMENT

*BBQ'en was nog  
nooit zo simpel*

VAN EEN CLASSIC *SUNDAY ROAST*, EEN SNELLE *FRIDAY NIGHT-BURGER* TOT EEN BEWUSTE GROENTETOPPER VOOR *MEATLESS MONDAY* - MET *EASY BBQ, EVERY MOMENT* VAN DE GRILL-EXPERTS VAN GRILL GURU ONTDEK JE DE LEKKERSTE EN MAKKELIJKSTE RECEPTEN VOOR ELKE BBQ EN ELK MOMENT. INCLUSIEF RUIM 101 BBQ-TIPS & TRICKS OM EEN ECHTE GRILL GURU TE WORDEN.

*Ontdek het  
plezier van  
buiten koken met  
easy BBQ!*



9 789021 596617

**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen  
[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

