



# **De grote Bestetotnutoe Barbecuespecial**



## Wat gaan we eten?

We gaan flink uitpakken. Op de barbeque eten we worst, sate en gemarineerde gamba's. Daarnaast gaan we wat groenten grillen boven het houtskool. Voor de gezondheid komen er ook twee salades op de tuintafel. Een groene salade en een heerlijke aardappelsalade.

En als toetje gaan we vol uitpakken met zelfgemaakt ijs. De hoeveelheden en recepten zijn voor vier personen.

En omdat wij van bestetotnutoe zijn komt er bij elk gerecht een bijpassend biertje bij. We geven suggesties voor stijl met een aantal zeer goede voorbeelden. Kan je onze aanbevelingen niet vinden, neem dan een ander bier in dezelfde stijl.

Of doe eens creatief en bedenk zelf de meest geweldige combinaties. En deel ze met ons!

Je vindt in deze gids een checklist, de boodschappenlijst en de benodigde recepten. Geloof ons, volg deze gids en je hebt meer vrienden dan ooit!

### Menu:

- Worst met Saison
- Gemarineerde Gamba's met American pale ale
- Sate met Saison
- Hamburgers met India Pale Ale
- Een groene salade met Weissbier
- en een aardappelsalade, ook met Weissbier
- Gegrilde groenten
- Chocolade- of vanilleeijs met Imperial of American Stout



## Dinsdag

Als de vriendelijke weermeneer u na het journaal vertelt dat er in het weekend dan toch eindelijk zomerse sferen aanbreken, check dan den agenda & mail uw bier-en-vleesliefhebbende vrienden!

## Donderdag

- Controleer je bbq
- Maak je bbq schoon
- Leg je boodschappenlijst klaar

## Vrijdag

- Boodschappen (zie lijst) bbq
- Boodschappen (zie lijst) bier
- Maak aardappelsalade (zie recept)
- Maak sate (zie recept)
- Maak satesaus (zie recept)
- Marineer de gamba's (zie recept)
- Leg de satestokjes in water

## Zaterdag

- 10 uur: Zet bier en fris koud
- 12 uur: Zet je bbq klaar
- 15.30 uur: maak de salade
- 16 uur: ontvangst gasten en aperetief
- 16 uur: vlees uit de koelkast
- 18 uur: BBQ aan
- 18.30 uur: vlees en gamba's op de bbq (let op gamba's hebben kort nodig)
- 20 uur: ijs uit de vriezer
- 20.30 uur: toetje
- 24.00 uur: gasten naar buiten bonjoeren en dronken naar bed



## Boodschappenlijst bbq:

### Slager:

- 4 goede gekruide worsten (lieft biologisch)
- 400 gram varkenslappen (ook deze liefst biologisch)
- 4 goede hamburgers (moeten het er nog bij vermelden?)

### Visboer:

- 500 gram gamba's

### Groentenboer:

- 4 paprika's
- Een bos lenteuitjes
- 1 grote courgette
- Knoflook
- Citroen (minstens 1)
- Aardappelen (500 gram)
- Bleekselderij
- Uien (doe maar een netje)
- Sla (een flinke krop)
- Tomaten (minstens 3)
- Peterselie
- Bieslook

### Supermarkt:

- Mayonaise
- Fris
- Sauzen naar keuze
- Ketchup
- Mosterd
- Chocolade ijs
- Vanille ijs
- Witte bolletjes
- Augurken
- Ketjap
- Gembersiroop
- Knoflookpoeder
- Sambal
- Uienpoeder
- Gemberpoeder
- Paprikapoeder
- Kerriepoeder
- Suiker
- Sesamolie
- Balsamico azijn
- Olijfolie
- Aluminium folie



## Boodschappenlijst bier :

(koop hiervan zoveel je wilt. Je weet het stiekum toch wel, het gaat wel op):

- o **Geuze** of een goede **pils**. Een goede geuze is **Boon**, een lekker pils is **Brand Up** of **Pilsner Urquel**
- o **Saison**, een goed voorbeeld is **Dupont** of anders **Saison de Pipaix**. Kan je helemaal geen Saison vinden dan kan je ook een **Achoufe** kopen.
- o **American pale ale**. Mooie voorbeelden hiervan zijn **Goose Island IPA**, ook kan een **Doggie Style classic pale ale** prima dienst doen.
- o **Weissbier**. De twee bekendste zijn **Weihenstephaner** en **Schneider Weisse**
- o **Imperial (Russian) stout**. Misschien niet heel snel te vinden maar ga toch maar op zoek. **Samuel Smith Russian Imperial Stout** is vaak wel te vinden. Een mooi Nederlands voorbeeld is de **Emellise imperial stout**. Nieuw op de markt is **Black Damnation Coffee club**. Kan je nou echt niks vinden kun je ook een fruit bier kopen. Ga dan voor een **kriek** of een **peche**.

## Waarom deze bieren?

We starten met een apertief. Die moeten licht en verfrissend zijn. Een **geuze** is zuur met vrijwel geen hop. Dat maakt de mond klaar voor wat er gaat komen. Een **pils** is juist niet zuur en erg hoppig. De hop zorgt voor een hongerig gevoel. Ook klaar voor het eten dus.

Daarna de **Saison**. Wellicht niet het meest bekende maar wel het meest bruikbaar bij het eten.

Traditioneel gebrouwen in de franstalige gedeelte van Frankrijk door boeren zelf. Het zijn robijnkleurige bieren met een flinke schuimkraag. Ze zijn kruidig en fruitig met een een droge afdronk. Op zichzelf niet hele speciale bieren. Maar zodra je drinkt bij worst!! Geloof ons, dat moet je gewoon doen. Ze hebben iets weg van appeltjes. Geloof ons, appel en worst gaan uitstekend samen. Het vele koolzuur kan prima het vet in de worst aan.

Die kruidigheid en fruit zijn geweldig bij sate. Ze kunnen prima de pittigheid opvangen en geven er een diepere laag aan. Geloof je me niet? Gewoon proberen. Je wilt nooit meer iets anders.

**American pale ale**. Amerikaanse bieren hebben een hoppigheid die erg doet denken aan citrus. Dit gaat uitstekend bij de in citroensap en knoflook gemarineerde gamba's. Soms moet je contrasteren, soms moet je juist mee met het gerecht. Nu gaan we mee.

**Weissbier**. Oke, dit is makkelijk. Weissbier gaat eigenlijk overal bij. Maar bij de salades gaat het wel heel goed. Ze zijn licht genoeg om de smaken niet te laten overheersen. Weissbier is net zuur genoeg om de sladressing niet in de weg te zitten.

Bij de aardappelsalade werkt het vanwege de bubbels, je toch wordt schoon gebruikt. Helemaal klaar voor de volgende hap. Daarnaast is de kruidigheid van het Weissbier perfect bij de aardappelsalade.

**Imperial stout**. Als je dit nog nooit hebt gedronken maak je dan maar klaar. Dit is een klap in je gezicht. Bitter, zurig en heel, heel erg donker. Koffie met koolzuur zeg maar. En dat gaat meer dan uitstekend bij ijs. Vooral bij chocolade en vanille ijs. Niet lullen, gewoon inschenken en genieten.



## Recepten

### Sate

Ingredienten:

- 400 gram varkenslappen
- Een flinke scheut ketjap
- Een flinke scheut gembersiroop
- Een theelepel knoflookpoeder
- Een theelepel sambal
- Een eetlepel uienpoeder
- Een theelepel gemberpoeder
- Een eetlepel papriapoeder
- Een theelepel kerriepoeder
- Een eetlepel suiker
- Een eetlepel sesamolie
- Zout

Snij de varkenslappen in satevormige stukken. Meng alle andere ingredienten en marineer het vlees erin (beste is een RVS kom). Rijg ze op zaterdag op de satestokjes en hop, op de barbeque.

### Satesaus

Ingredienten:

- 4 flinke eetlepels pindakaas
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 1 deciliter melk
- 2 eetlepels ketjap
- 4 theelepels citroensap
- 4 eetlepels suiker
- 3 theelepels sambal
- zout naar smaak
- gemberpoeder

Snipper de ui, snij de knoflook klein. Fruit deze aan in een pannetje. Let op, knoflook verbrandt snel. Bij blijven dus. Dan de pindakaas en de helft van de melk erbij. Langzaam roeren tot er een gladde saus is ontstaan. Dan de rest van ingredienten erbij. Let op de sambal is naar eigen inzicht. Nog even laten pruttelen en klaar.



### **Gamba's**

Ingredienten:

- 500 gram gamba's
- 1 citroen
- 1 of 2 teentjes knoflook
- 3 eetlepels olijfolie

Was de gamba's. Knijp de citroen uit en snij de knoflookteentjes in stukken. Meng het citroensap, knoflook en olijfolie door elkaar. Marineer de gamba's in het citroensap en de knoflook.

### **Aardappelsalade**

Ingredienten:

- 500 gram aardappelen
- 2 of 3 stengels bleekselderij
- 1 kleine ui
- mayonaise (zoveel als nodig is)
- augurken (zoveel je zelf wilt)
- peterselie
- bieslook
- peper en zout

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Laat ze afkoelen. Snij ondertussen de bleekselderij, ui en de augurken in stukken. Als de aardappels koud zijn, meng ze dan met de bleekselderij, ui en augurk. Doe er net zoveel mayonaise bij als nodig is. Breng dan op smaak met de peterselie, bieslook, peper en zout.

### **Groene salade**

Ingredienten:

- 1 krop sla
- 2 tomaten
- 1 ui

Was de sla en snij ze aan stukken. Snij de tomaten in partjes en snipper de ui. Snij de komkommer in plakjes. Hussel alles door elkaar en maak een dressing van 3 delen olijfolie en 1 deel balsamico azijn, beetje zout en peper erbij en klaar.



## **Hamburgers**

Ingredienten:

- hamburgers
- 4 witte bolletjes
- 2 tomaat
- sla
- 1 ui
- ketchup
- mayonaise
- mosterd

Snij de tomaten en de ui in plakken. Grill de hamburgers op de barbeque. Leg de opengesneden bolletjes heel even op de barbeque. Laat je gasten zelf de broodjes opmaken.

## **Gegrilde groenten**

Ingredienten:

- 4 paprika's
- Een bos lenteuitjes
- 1 grote courgette
- De overgebleven bleekselderij
- En eigenlijk wat je overhoudt na de andere gerechten
- Aluminiumfolie

Maak een soort pannetje van alufolie. Dubbelgevouwen werkt het beste. Snij de paprika in reepjes, de courgette in plakjes en de rest in stukken. Doe een beetje olijfolie in een bakje en haal alle groenten erdoor heen. Bakje van alufolie op het rooster, groenten erin en wachten tot ze klaar zijn.