

Iberico rib fingers van de BBQ met koffie-kersen glaze

Ingrediënten: (45 personen)

- ±5 kg Iberico rib fingers
- 210 gram Captain's Luck Original rub

Glaze:

- 1050 gram diepvrieskersen zonder pit
- 420 gram rode port
- 210 gram sterke espresso (vers gezet)
- 525 gram demi-glace
- 5 sjalotten (fijngesneden)
- 70 gram balsamico azijn
- 70 gram fijne suiker
- Sap van 1 citroen
- 2 vanillestokjes (merg+peul) = **20 ml essence**
- 2 kaneelstokjes
- 14 gram fijn zeezout
- 1 gram zwarte peper (versgemalen)
- 60 gram roomboter

Bereiding glaze

- Fruit de sjalot zachtjes in olie of boter.
- Voeg de suiker toe, laat licht karamelliseren en doe de kersen erbij. Bak kort mee.
- Blus af met rode port en espresso. Voeg vanillemerg + peul, kaneelstokje en zwarte peper toe. Laat inkoken tot de helft (ca. 8–10 min).
- Voeg demi-glace en balsamico toe. Laat inkoken tot een stroperige saus (ca. 12–15 min).
- Verwijder vanille en kaneel, voeg citroensap toe en breng op smaak met zout.
- Passeer door een fijne zeef en druk de kersenmassa deels door voor maximale smaak en body.
- Zet de glaze warm, maar laat niet meer koken.

Bereiding ribfingers:

- Wrijf de ribfingers in met de rub en laat zo lang mogelijk intrekken
- Pelletgrill met voor op 120°C indirecte hitte.
- Verdeel de ribfingers op geperforeerde aluminium BBQ schaal om vet beter op te vangen.
- Gaar de rib fingers 1,5–2 uur tot ze mals zijn (kern ± 90–93°C).
- Lak de laatste 10 minuten met de Koffie–Kersen Glaze.
- Karamelliseer kort boven matig houtskoolvuur voor een sticky korst.
- Bestrijk na het grillen nog één keer met een dun laagje glaze voor extra glans en frisse kersensmaak.



Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Rub maken en ribfingers inrubben	Keuken	Johan	12:00
Kersenglaze maken	Keuken	Johan	12:30
Kersenglaze inkoken	Keuken		13:00
Garen	Pelletgrill groot	Eric/Gert	14:45
Glaze aanbrengen en afgrillen	BBQ	Eric/Gert	15:45

Warmgerookte Zalm met rozemarijn, citroen en een kick van limoncello

Ingrediënten: (45 personen)

- 5 zalmzuides met huid = ±4 kg (zonder staart – uniforme dikte)
- 5 citroenen schoongeboend
- bosje rozemarijn (alleen topjes)
- Fiorito limoncello

Voor de pekel :

- 1000 gram grof zeezout
- 500 gram bruine basterd suiker
- 30 gram el venkelzaad
- 10 gram gedroogde dille

Voorbereiding:

- Check de zalm op achtergebleven graatjes en verwijder deze.
- Snij het vette buikgedeelte en het dunste stukje van de staart weg.
- Spoel de zalm af onder de kraan en dep goed droog met keukenpapier.
- Strooi ca. een kwart van de pekel op de bodem van de schaal waar de zalm in komt te liggen en leg de zalm met de huidzijde naar beneden op het pekelmengsel.
- Bedek de zalm nu met de rest van de pekel.
- Leg een vel butcherpapier of huishoudfolie op de zalm en zet er iets van gewicht op.
- Zet weg in de koelkast en laat ca. 14 uur pekelen.
- Na het pekelen spoel je de zalm onder koud stromend water goed schoon en dep je hem droog met wat keukenpapier.
- Laat de zalm onafgedekt in de koelkast aandrogen.
- Pluk wat kleine zijtakjes van de rozemarijn en snij de citroen in dunne plakken en daarna in kleine halve maantjes.
- Maak met een scherp smal mesje inkepingen in de zalm en doe in elke inkeping een takje van de rozemarijn en een stukje van de citroen.

Bereiding:

- Breng de pelletgrill met op 110°C
- Leg de zalmzijde op een geperforeerde aluminium BBQ schaal plaats rechtstreeks op het rooster.
- Steek een kernthermometer in de zalm en sluit het deksel van de BBQ.
- Vul het sprayflesje met een klein laagje van de limoncello en zet klaar naast de BBQ.
- Bij een kerntemperatuur van 25°C is het tijd om wat limoncello over de zalm te sprayen. Herhaal dit bij elke 5°C hoger.
- Als de zalm een kerntemperatuur heeft bereikt van 47°C mag hij van de BBQ.
- Laat de zalm minstens 5 minuten rusten en serveer.



Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Zalm in de pekel zetten	Thuis	Rens-Peter	Thuis
Pekel afspoelen en drogen	Thuis	Rens-Peter	Thuis
Stukjes citroen en rozemarijn snijden	Keuken	Sabine	12:45
Zalm inprikken met citroen en rozemarijn	Keuken	Sabine	13:15
Garen	Pelletgrill klein	Rens-Peter	13:45

Langzaam gegaarde varkenswangen in kriekbier

Ingredienten: (45 personen)

- 45 stuks varkenswang
- 4 uien
- 16 tenen knoflook
- 16 laurierblad
- 16 flesjes Kriekbier
- 4 eetlepels vijgenjam
- 16 plakken peperkoek
- 16 takjes tijm



Bereiding:

- Schoon de varkenswangetjes op, kruid deze flink met peper & zout
- Snipper de ui en knoflook.
- Gooi een flinke hand kersenhoustsnippers midden in de houtskool.
- Grill de wangen tot donkerbruin
- Verwarm de gietijzeren pan en fruit de ui en knoflook kort aan
- Voeg de gegrilde wangen toe en voeg daar het bier, jam, laurier en tijm ook aan toe.
- Voeg Kriekbier toe tot de wangen onder staan
- Verwarm nu door, de stoof zou net niet net wel mogen pruttelen.
- Laat dit gedurende 2-3 uur garen of totdat de varkenswangen boterzacht zijn geworden.
- Breng op smaak met peper & zout en leg de plakken peperkoek in het vocht.
- Nog een half uurtje pruttelen tot de peperkoek volledig opgelost is, daarna warm houden.

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Schoonmaken	Keuken	Fred	12:00
Aangrillen met rookhout	BBQ	Eric/Gert	12:30
Uitjes en knoflook aanzetten in pan	Keuken	Carmelina	12:30
Wangetjes bereiden in de pan	Keuken	Carmelina	12:45
Wangetjes laten sudderen	Keuken		13:15

Honing Sriracha Kip

Ingredienten: (45 personen)

- 5 kg Kippendijen
- 25 tenen Knoflook
- 1200 gram honing
- 300 gram Sriracha
- 450 gram Sojasaus
- Sap van 15 limoenen
- 10 Lente-ui
- 1 eetlepel sesamzaadjes (wit en zwart)
- Bamboe 'Gunshape' Satéstokjes ±15 cm



Bereiding:

- Meng honing, sriracha, sojasaus en het limoensap
- Knijp met de knoflookpers de teentjes knoflook in het mengsel
- Snijd de losse stukjes vet en vel van de kippendijen, en snijd ze in in grote stukjes (±4cm) langs de bestaande structuren
- Meng alles door elkaar en doe dit in een ziplock of vacuümzak
- Marineer minstens 1 uur in de koelkast
- Leg de satéstokjes minstens 30 minuten in koud water
- Rijg 3-4 stukjes kip aan een spiesje
- Zeef de marinade en kook deze langzaam in tot er een licht stroperige substantie is ontstaan (=glaze).
- Snijd lente-uitjes in dunne ringetjes en zet koel weg

Bereiding BBQ:

- Gaar de spiesjes op indirect of lage intensiteit vuur
- Bestrijk bij omdraaien lichtjes met de glaze
- Als de kerntemperatuur tegen de 70°C loopt, op direct vuur afgrillen met een extra glaze (max. 4 minuten anders wordt het droog)
- Na afgrillen bestrooien met lenteuitjes en sesamzaadjes

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Trimmen en snijden	Keuken	Gerard/Al	12:15
Marinade maken	Keuken	Annelies	12:15
Inpakken en vacumeren	Keuken	Gerard/Al	12:45
Marineren	Keuken		13:00
Spiesjes maken	Keuken	Gerard/Al	13:45
Marinade inkoken + ui snijden	Keuken	Annelies	14:00
Spiesjes afgrillen	BBQ	Rens-Peter	14:45

Picanha

Ingredienten: (45 personen)

- 5 kg Picanha
- 1 kg grof zeezout

Bereiding:

- Haal het vlees ongeveer een uur voor de bereiding uit de koeling en spoel het even af onder koud water. Dep het vlees droog met keukenpapier
- Snijd vervolgens het vlees kruiselings in over de vetkap, maar niet door tot in het vlees!
- Masseer de vetkap 30 minuten voordat deze op de BBQ gaat in met zeezout. Verwijder het overtollige zout alvorens op de BBQ te leggen



Bereiding BBQ:

- Zet de pelletgril op 150°C
- Steek een kernthermometer in de picanha
- Plaats het vlees met de vetkap naar boven in de grill
- Grill tot kerntemperatuur 50 °C
- Indien te vroeg op temperatuur, plaats het onder folie
- Zorg voor een BBQ met een gedeelte zonder houtskool, of met een dichte lekbak ernaast.
- Kort afgrillen op direct vuur met de vetkap naar beneden, probeer het vet krokant te krijgen.
Let op met affakkelen, laat het vet niet verbranden!
- Laat het vlees 15 minuten rusten
- Indien het stuk te lang is, eerst langs de draad doormidden snijden.
- Dwars op de draad plakjes van ±5mm snijden zodat het mooi mals is met een randje vet.

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Insnijden en inmasseren met zout	Keuken	Johan	14:00
Garen tot 50°C	Pelletgrill klein	Eric/Gert	14:45
Afgrillen	BBQ	Rens-Peter	15:45
Laten rusten	Keuken		16:00
Snijden en serveren	Keuken	Rens-Peter	16:30

Argentijnse Chimichurri

Ingredienten: (voor 5 kg picanha)

- 150 gram verse platte peterselie (blaadjes, geen stengels)
- 75 gram verse oreganoblaadjes
- 30 tenen knoflook (±50 gr.)
- 5 rode ui
- 300 ml rode wijnazijn
- Olijfolie naar behoefte (±600ml)
- 30 gram gerookte paprikapoeder
- 7,5 gram komijnpoeder (djinten)
- 1 handje bieslook



Bereiding:

- Snijd ui, knoflook, peterselie, peper, bieslook en oregano fijn (evt. keukenmachine)
- Schenk de azijn er door
- Meng het paprika- en komijnpoeder er door
- Meng met olijfolie tot de gewenste dikte wordt bereikt
- Voeg peper en zout naar smaak toe.
- Plaats in de koelkast tot gebruik.

Planning:

Thuis maken – Rens-Peter

Bacon wrapped paddenstoelen gevuld met peer en blauwe kaas

Ingredienten: (45 personen, 2 p.p.)

- 90 grote champignons
- olijfolie
- 800 gram blauwschimmel kaas
- 6 rijpe zoete peren
- 90 plakjes ontbijtspek (±1200 gr)
- 1 fles balsamico crème
- 1 bosje bieslook
- peper en zout



Bereiding:

- Breek het voetje van de champignons en haal met een theelepel de lamellen uit de paddenstoel. Zorg ervoor dat de rand intact blijft zodat er een kommetje ontstaat
- Snijd de blauwe kaas en peer in kleine stukjes
- Hak de bieslook fijn
- Kwast iedere paddenstoel van binnen en buiten met de olijfolie en bestrooi licht met peper en zout
- Vul iedere paddenstoel vervolgens met de fijngesneden peer en top af met blauwe kaas
- Wikkel de bacon om de paddenstoel en zet deze vast met een cocktailprikker

Bereiding BBQ:

Plaats de paddenstoelen op het rooster van een barbecue dat is ingesteld voor direct grillen

Bak de paddenstoelen tot deze gaar zijn, de bacon krokant is geworden en de blauwe kaas is gesmolten

Plaats de paddenstoelen op een serveerplank en garneer met de fijngehakte bieslook en balsamico crème

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Schoonmaken	Keuken	Cees	13:30
Peer en kaas snijden	Keuken	Theo	13:30
Vullen en spek wrappen	Keuken	Cees/Theo	14:15
Grillen (op grill folie bakje)	BBQ	Eric/Gert	15:15

Gegrilde aubergines

Ingredienten: (45 personen bijgerecht)

- 12 Aubergines
- Gedroogde oregano
- 12 tenen knoflook
- extra vierge olijfolie
- peper en zout



Bereiding:

- Was en droog de aubergines
- Snijd ze dwars in plakken van een halve centimeter
- Kwast de plakken lichtjes in met olijfolie
- Maak een badje met olijfolie, oregano en pers hierin de knoflook uit
- Breng op smaak met zout en peper

Bereiding BBQ

- Grill de aubergines aan tot deze mooie grillstrepen hebben en droog gebakken zijn
- Smeer ze riant in met kruidenolie en serveer.

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Wassen en snijden	Keuken	Fred	13:00
Licht inkwasten met olijfolie	Keuken	Fred	13:30
Kruidenolie maken	Keuken	Carmelina	13:15
Grillen en insmeren met kruidenolie	BBQ	Eric/Gert	13:45

Venkel-appelsalade met dille & granaatappelpitten

Ingrediënten: (12 personen)

- 6 grote venkelknollen, stengels verwijderd
- 60 ml olijfolie premium kwaliteit
- sap van 4 citroenen
- 6 grote appels, bijv. Cox of Braeburn
- 40 g dille, blaadjes grof gehakt
- 200 g granaatappelpitten
- vers gemalen zwarte peper, zeezout



Bereiding:

Snijd de venkel in vieren, snijd de harde kern eruit en snijd de venkel in heel dunne plakken. Doe ze in een kom en schep goed om met de olie en de helft van het citroensap. Snijd de appel in dunne plakjes en schep ze om met de dille, de granaatappelpitten en de rest van het citroensap. Meng door de venkel en laat minstens 30 min. intrekken. Schep de ingrediënten nog een keer voorzichtig om en maal er peper en zout naar smaak boven. Serveer meteen.

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Venkel schoonmaken en snijden	Keuken	Sabine	13:30
Dressing maken	Keuken	Sabine	14:00
Venkel marinieren	Keuken	Sabine	14:30
Granaatappel uitkloppen	Keuken	Sabine	15:00
Appel wassen en snijden	Keuken	Sabine	15:30
Salade mengen en opdienen	Keuken	Sabine	16:30

Pasta salade

Ingrediënten (45 personen bijgerecht)

- 1500 gr fusilli pasta
- 3 grote rode paprika's
- 1,5 komkommer
- 800 gram diepvries doperwten
- 450 gram mais in blik
- Sap van 2 citroenen
- 1 kg Griekse yoghurt
- 1300 gram mayonaise
- 1200 gram Unox knakworstjes
- Peper en zout

Bereiding:

- Kook de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar
- Giet af, spoel kort met koud water en laat goed uitlekken.
- Kook de doperwten beetgaar en spoel af onder koud water
- Snijd de paprika, en komkommer in blokjes
- Snijd de knakworstjes in kleine stukjes (niet verwarmen!)
- Meng yoghurt, mayonaise en citroensap en breng op smaak.
- Meng de gesneden groenten, doperwten en knakworstjes door de dressing
- Meng de pasta erdoor en meng heel goed

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Pasta koken	Thuis	Carmelina	Thuis
Komkommer en tomaatjes snijden	Keuken	Carmelina	Thuis
Pijnboompitjes roosteren	Keuken	Carmelina	Thuis
Salade mengen en opdienen	Keuken	Carmelina	Thuis

Zomerse grillsalade

Ingredienten: (45 personen bijgerecht)

- 1500 gr sperziebonen
- 30 g amandelschaafsel
- 750 gr cherrytomaten
- 390 gram linzen uit blik
uitlekgewicht 130 gr
- 450 gr feta (brokkelkwaliteit!)
- Olijfolie premium kwaliteit
- Balsamico azijn

Bereiding:

- Maak de sperziebonen schoon
- Blancheer ze 2 minuten en koel af
in koud water
- Rooster het amandelschaafsel
lichtjes
- Laat de linzen uitlekken
- Verbrokkel de feta



Bereiding BBQ:

- Meng een beetje olijfolie door de sperziebonen en tomaten
- Grill op medium vuur in een grillpan tot de boontjes aangestreept zijn en
de tomaatjes beginnen te karamelliseren
- Meng in een saladeschaal met balsamico azijn
- Meng de gebrokkelde feta door de salade
- Strooi de geschaafde amandelen over de salade

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Boontjes afhaken + blancheren	Keuken	Cees/Theo	12:15
Tomaatjes wassen	Keuken	Cees/Theo	12:45
Feta brokkelen	Keuken	Cees/Theo	13:00
Boontjes en tomaatjes grillen	BBQ	Eric/Gert	14:45
Salade mengen en opdienen	Keuken	Carmelina	14:45

Aardappelsalade recept – 10 personen

Ingredienten:

- 2 kg krielaardappeltjes
- 500 gram spekblokjes
- 200 gram mayonaise
- 8 Augurken
- Halve citroen
- Bieslook
- Knoflook
- 6 bosuitjes
- Peper en zout

Bereiding:

- Was de aardappeltjes en snij ze indien nodig in gelijke stukjes
- Kook de aardappeltjes tot ze gaar zijn, maar niet te gaar. Ze moeten nog stevig zijn.
- Laat ze afkoelen in de koelkast
- Bak het spek knapperig en bewaar het vet. Beng het spek tijdens het bakken op smaak met zout
- Snij de augurken in kleine blokjes
- Pers de knoflook en meng deze, samen met het vet van de spekjes, door de mayonaise.
- Snij de bieslook en de bosuitjes fijn.
- Meng alle ingrediënten in een grote kom. Zorg ervoor dat de aardappeltjes niet te veel geplet worden.
- Het geheel moet smeugig zijn, als het te droog is nog een lepel mayonaise toevoegen.

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Aardappeltjes wassen en snijden	Thuis	Hennie	Thuis
Aardappeltjes koken	Thuis	Hennie	Thuis
Spekjes uitbakken	Thuis	Hennie	Thuis
Dressing maken	Thuis	Hennie	Thuis
Salade opdienen	Thuis	Hennie	15:45

Gegrilde ananas met honing marscapone

Ingrediënten: (45 personen nagerecht)

- 6 Ananas
- 1500 g Mascarpone
- Sap van 3 citroenen
- 360 ml vloeibare honing
- 4 liter Vanille roomijs

Bereiding:

- Schil de ananas, snijd overlangs in 8 parten en verwijder de harten
- Roer de mascarpone los. Meng het citroensap en de honing erdoor. Schep de mascarpone in de spuitzak.
- Grill de ananas op de BBQ tot er mooie roosterstrepen ontstaan
- Verdeel de ananas over de borden.
- Spuit een bol honingmascarpone erbij.
- Sprenkel een beetje extra honing over de ananas.
- Doe een bolletje ijs op het bord



Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Ananas schillen en snijden	Keuken	Fred	14:15
Honingmarscapone maken	Keuken	Annelies	16:00
Ananas grillen	BBQ	Eric/Gert	Desert
Alles op het buffet plaatsen	Buffet	Annelies	Desert
Zelf samenstellen op buffet	Buffet	Allen	Desert

Kruidenboter voor 45 personen.

Ingrediënten:

- 1 kg gezouten roomboter bij voorkeur rol boter
- 1 bol knoflook
- Pot bieslook
- ½ bosje peterselie
- 1 netje sjalotten
- 1 citroen

Bereiding:

- Boter zacht laten worden buiten de koelkast
- Knoflook persen en sjalotjes zeer fijn snipperen.
- Bieslook en peterselie fijnsnijden en mengen met de zachte boter. Wat citroensap, peper en zout toevoegen en zeer goed mengen.

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Kruidenboter maken	Keuken	Johan	13:15

Sangria Mocktail

Ingrediënten: (45 personen)

- 5 flessen alcoholvrije wijn (Tempranillo)
- 750 ml vers sinaasappelsap
- 250 ml Lyre's Orange Sec
- 750 ml bruiswater
- 5 citroenen
- 5 zoete appels
- 5 perzikken
- 5 handsinaasappels
- 5 stokjes kaneel
- 5 eetlepels honing
- 2 zakken ijsblokjes



Bereiding:

- Snijd het fruit in eetbare blokjes/schijfjes
- Voeg de Lyre's orange Sec toe en laat 30 minuten intrekken
- Voeg de honing toe en roer tot deze is opgelost
- Voeg de rode wijn toe (grote karaf/beker)
- Doe de kaneelstokjes in een netje of aan een touwtje en plaats in de karaf
- Voeg ijs toe om snel te koelen.
- Zet dit in de koelkast tot serveren

Serveren:

- Haal de kaneel uit de karaf
- Voeg het sinaasappelsap en bruiswater toe
- Doe een paar klontjes ijs in de glazen en vul de glazen
- Plaats een cocktailrietje in het glas

Planning:

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Fruit snijden	Keuken	Wim/Ab	12:00
Voeg Lyre's Orange Sec toe en laat intrekken	Keuken	Wim/Ab	12:30
Honing, wijn en ijs toevoegen	Keuken	Wim/Ab	12:45
Laten afkoelen in de koelkast	Keuken		13:30
Mengen met sinaasappelsap en bruiswater	Keuken	Wim/Ab	15:30
Uitserveren	Bar	Wim/Ab	15:45

Overige planningen

Activiteit	Locatie	Groep	Start
Opstellen en aansteken	BBQ	Eric/Gert	15:15
Opstellen	Terras/binnen	Wim/Ab/Al/Gerard	13:00
Borden/bestek/warmhoudplaten/etc	Terras/binnen	Franky/Greetje/Ab/Wim	14:00
Klaarzetten en glazen pakken	Terras/binnen	Wim/Ab	14:45