

Recepten BBQ middag ADN:

Caramelsaus:

200g suiker
50g water
100ml slagroom
20g Grand Marnier of whisky
3g grof zeezout

Suiker en water in een steelpan en op middelvuur koken tot suiker lichtbruin kleurt (LET OP HEEEEEL HEET!)

Pan van warmtebron halen en rustig, roerend, de slagroom toevoegen, dit gaat enorm borrelen. Blijf roeren en voeg na ca 3 minuten roeren de Grand Marnier of whisky toe. Blijf weer ca 3 minuten roeren en voeg dan de grove zeezoutkorrels toe.

Ananas- of watermeloenspiesjes

Snijd de ananas of watermeloen in lange stroken, steek stokje erdoor. Leg 4 a 5 stukken ananas op een schuitje en zet er een klein cupje zelfgemaakte caramelsaus bij

Consumentenadvies: klein beetje olie eroverheen kwasten en op direct vuur om en om bakken. Serveer met de caramelsaus en evt wat roomijs

Appelcrumble:

2 Vaste appels
Ca 50 g Rood fruit
1 el citroensap
Kruimeldeeg (Van de bakker) of stroopwafel

Pureer het roodfruit met citroensap

Schil de appel en snijd in partjes

Meng de appel door het roodfruitmengsel

Leg op een aluminium sleetje en strooi er wat kruimeldeeg of brokjes stroopwafel overheen

Consumentenadvies: Deksel van sleetje halen en ca 20 minuten op een warme, dichte BBQ afbakken. Zet de sleetjes niet direct boven de gloeiende kooltjes.

Of in de oven, op ca 200 °C

Banaan met chocolade

Bananen

Pure chocolade

Snijd de bananen in over de lange weg, zodat er een "schuitje" ontstaat. Laat de onderkant van de schil wel heel. Steek hier 4 blokjes chocolade in en pak de banaan in de aluminiumfolie in

Consumentenadvies: leg de ingepakte bananen op de BBQ en haal deze er na ca 8 minuten (als de chocolade gesmolten is) vanaf. Lekker met slagroom en vanille ijs