

Salade van postelein en geitenkaas (1 persoon)

Ingrediënten:

1 ei
4 blokjes geitenkaas (De Molkerei.Oudebildtdijk)
4 walnoten
olijfolie
balsamicoazijn
zout
versgemalen peper
schaaltje vol postelein
Notenolie

Bereiding:

Breng een pan met water aan de kook, voeg de eieren toe en kook ze hard in 10 minuten. Laat de eieren schrikken in koud water, pel ze en snijd ze in vieren. Snijd de geitenkaas in blokjes en rooster de noten in een droge koekenpan. Verdeel de postelein, noten, eieren en geitenkaas over borden en besprenkel met notenolie+balsamicoazijn.

Groente Spies (1 persoon)

Ingrediënten:

Groente naar keuze
Courgette
Ui
Wortel(even blancheren)
4 cherrytomaatjes
1/3 paprika
2 plakken parmaham

Marinade:

Citroen
Olijfolie
Knoflook
Koriander
Waddenhoning

Bereiding:

Was de groente schoon en snij ze in stukjes. Meng (marineer)met deze groentes met 3 eetlepels olijfolie, 3 eetlepels citroensap, 1/2 teen knoflook geperst,koriander kruiden en waddenhoning naar smaak.

Rijg de groente aan de spiesen met parmaham inrollen en rooster ze op de BBQ. Draai ze af en toe om.

Serveer met yoghurt dipsaus 1 persoon

Ingrediënten:

Biologische yoghurt 5 eetlepels
Waddenmayonaise 2 eetlepels
Waddenzout en peper snufje
Verse munt
mespuntje knoflook(Meng alles door elkaar en serveer het in een schaaltje voor het dippen)

Pakketje met aardappeltjes en sjalotjes +turfgerookte runderworst (1 persoon)

Ingrediënten:

1/2 wâldfeintsje (turferookte runderworst met wâldbeantsjes met vlees van boer Benedictus, Eastermar en gemaakt door Slager en Hofleverancier Biesma uit Opeinde.

2 biologische aardappelen

1 sjalotje

2 theelepels rozemarijn

Snufje zout en peper

3 eetlepels olijfolie

Scheutje water/

Aluminiumfolie

Bereiding:

Schep alle ingrediënten door elkaar in een kom. Schud het door elkaar en doe het dan in folie. Besprenkel de ingrediënten in folie met wat water. Vouw het folie er losjes omheen, maar knijp het wel goed dicht bij de naden zodat er geen vocht kan ontsnappen. Leg het pakketje op de BBQ en rooster ze in circa 15 minuten gaar.

Barbecuesaus (9 personen)

Ingrediënten:

6 blikjes tomatenpuree

50 ml worcestershire saus

5 el bruine basterdsuiker

2 el cranberry mosterd

2 teentjes knoflook

1 tl gemalen komijn

2 takjes tijm

450 ml water(kijk even of het niet te dun word en even proeven)

Bereiding:

Laat alle ingrediënten circa 30 minuten zachtjes koken tot een glanzende saus. Verdun de saus eventueel met water. Verwijder de tijmtakjes.

Toetje: Aardbei- en appelspies met slagroom (1 persoon)

Ingrediënten:

4 aardbeien

½ appel

2 eetlepel slagroom + suiker

Theelepel geraspte chocola 70 % cacao

1 barbequespies of satéprikker

Bereiding:

1. Verwarm de bbq voor

2. Rijg de aardbei om en om met de appel aan de spies

3. Rooster de spiesen 5 minuten op de bbq tot de appel lichtbruin wordt. Keer regelmatig om.

4. Sla de slagroom stevig met de suiker. Bestrooi de spiesen met cacao en serveer met slagroom.