

WEBER BBQ- COURSUSSEN



WEBER'S
WERELD
GERECHTEN





SmokeFire

We maken
pellets van
puur hout,
zodat jouw
steaks die
pure smaak
krijgen.

SMAAK BOVEN ALLES.

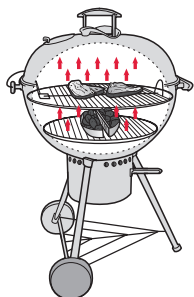


WEBER.COM



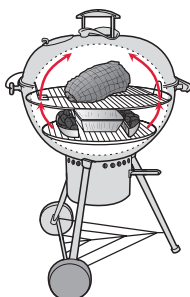
GRILLMETHODEN

HOUTSKOOLBARBECUE



DIRECTE GRILLMETHODE

Verdeel de gloeiende kolen gelijkmatig over het houtskoolrooster en grill het voedsel direct boven het vuur.



INDIRECTE GRILLMETHODE

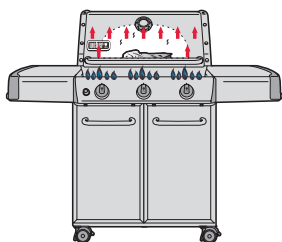
Verplaats de gloeiende kolen opzij (bijv. in char-basket houtskoolhouders) en plaats het voedsel in het midden.



50/50 GRILLMETHODE

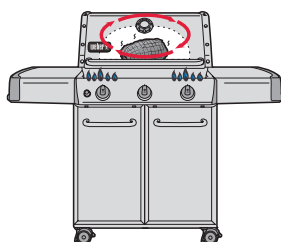
Combinatie van directe en indirecte grillmethodes: Verplaats de gloeiende kolen naar één kant van de barbecue en schroei uw voedsel direct boven de kolen dicht. Verplaats het voedsel daarna naar indirecte hitte om het verder te laten garen.

GASBARBECUE



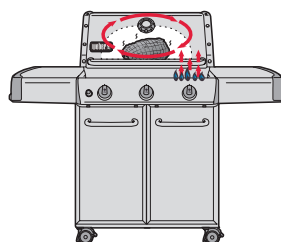
DIRECTE GRILLMETHODE

Ontsteek alle branders en stel de temperatuur in zoals vermeld in het recept. Laat de barbecue opwarmen met het deksel dicht. Grill het voedsel vervolgens direct boven het vuur.



INDIRECTE GRILLMETHODE

Houd het deksel gesloten en verwarm de barbecue met behulp van de twee buitenste branders tot de temperatuur zoals aangegeven in het recept. Plaats het voedsel in het midden van de barbecue en grill het boven de indirecte hitte.



50/50 GRILLMETHODE

Ontsteek een van de buitenste branders samen met de middelste brander, en verwarm de barbecue tot de aangegeven temperatuur. Schroei het voedsel dicht gedurende de ingestelde tijd boven de directe hitte van de middelste brander. Zet de middelste brander uit, laat de buitenste brander aan en gaar het voedsel verder op indirecte hitte.

WAAROM WE DOEN WAT WE DOEN

DIRECTE GRILLMETHODE

Bij de grillmethode met directe hitte wordt het voedsel direct boven de hitte geplaatst. Deze methode is ideaal voor gerechten die in minder dan 20 minuten bereid kunnen worden of die lekker dichtgeschroeid moeten worden, zoals steak en hamburgers.

INDIRECTE GRILLMETHODE

Bij de grillmethode met indirecte hitte wordt het voedsel niet direct boven, maar dicht bij de hitte geplaatst. Deze methode is ideaal voor voedsel dat langer dan 20 minuten nodig heeft om gaar te worden, zoals braadstukken of groot gevogelte.

HET DEKSEL MAAKT HET VERSCHIL

Bij Weber barbecueën we met onze deksels dicht. Hierdoor kan de lucht in de barbecue circuleren, waardoor de heerlijke barbecuesmaken worden ingekapseld. Bovendien blijft uw voedsel met een gesloten deksel sappiger, waardoor het sneller gaar is en er minder warmte verloren gaat, en waardoor u tijd en brandstof bespaart.

HET ADVIES VAN DE GRILL MASTER



STEЕК UW BARBECUE RAZENDSNEL AAN MET DE RAPIDFIRE BRIKETTENSTARTERSET.



EENVOUDIG
IN GEBRUIK



SNELLE
ONTSTEKING



SCHOON IN
GEBRUIK



AANMAAKBLOKJES ZIJN HET ANTWOORD OP HET SNEL, ASVRIJ EN MILIEUVRIENDELIJK AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL.



EENVOUDIG
IN GEBRUIK



SNELLE
ONTSTEKING



SCHOON IN
GEBRUIK



LUMPWOOD HOUTSKOOL IS IDEAAL VOOR SNEL GRILLEN OP HOGE TEMPERATUUR.



GRILLDUUR
1 UUR



ONTSTEKINGSTIJD
15 MINUTEN



100%
NATUURLIJK



BRIKETTEN GEVEN CONSISTENTE HITTE GEDURENDE EEN LANGERE PERIODE.



GRILLDUUR
3 UUR



ONTSTEKINGSTIJD
20 MINUTEN



100%
NATUURLIJK



WEBER'S WERELD- GERECHTEN



Welkom bij Weber's wereldgerechten! We hebben de meest geliefde gerechten van de hele wereld samengevoegd en een overheerlijk menu gecreëerd - van Aziatisch gerookte vis tot Mexicaanse maïskolven en Amerikaanse gevulde varkenshaasrollade. Onze verrassende en smakelijke hapjes brengen uw barbecuevaardigheden naar een hoger niveau.

In dit receptenboekje leert u stap voor stap hoe u een heerlijk meergangenmenu maakt. Laat u inspireren en leer nieuwe tips en tricks.

VOORGERECHT Op cedar gerookte zalm met gegrilde Paksoi

HOOFDGERECHT

Varkenshaasrollade met jalapeño en bacon, geroosterde curry-bloemkool en gegrilde Mexicaanse maïskolven

SNACK De perfecte steak

DESSERT Gegrilde perzik sundaes



OP CEDER GEROOKTE ZALM MET GEGRILDE PAKSOI

Voor 10 personen



VOORBEREIDING:

15 minuten

EXTRA VOORBEREIDING:

120 minuten voor weken van de houten plank

GRILLTUD:

15 minuten

TOTALE BEREIDINGSTUD:

150 minuten



GRILLTEMPERatuur:

160 °C

KERNTEMPERatuur:

55 °C



GRILLMETHODE:

Direct/indirect



MOEILUKHEIDSGRAAD:

Gemakkelijk



WEBER MATERIAAL:

Cederhouten rookplank
Weber iGrill/thermometer

INGREDIËNTEN:

4 teentjes knoflook, 4 groene pepers, 15 g Thaise basilicum, zeste van 2 limoenen, 6 el oestersaus, 2 el vissaus, 4 tl honing, 1 kg zalmfilet of forel filet, 5 kleine Pak Choys, 8 el sojasaus

IN DE KEUKEN:

- 1 Week de cederhouten plank minimaal twee uur in water.
- 2 Snijd de knoflook en pepertjes in reepjes en snijd de basilicum grof.
- 3 Meng de oestersaus, vissaus en honing in een kom en voeg de knoflook, pepertjes, zeste van limoen en basilicum toe. Snijd de Pak Choys in twee.

OP DE BARBECUE:

- 1 Verwarm de barbecue voor op de 50/50 grillmethode, tot ongeveer 160 °C.
- 2 Haal de plank uit het water en plaats hem boven directe hitte totdat deze begint te knetteren en begint te roken.
- 3 Verplaats de plank naar indirecte hitte en leg de vis er met de huidkant naar beneden op.
- 4 Giet de saus over de filets, sluit het deksel en grill ongeveer 15 minuten of tot de vis een kerntemperatuur van 55 °C heeft bereikt.

VARKENSHAASROLLADE MET JALAPEÑO EN BACON

Voor 10 personen



VOORBEREIDING:

20 minuten

GRILLTUD:

35 minuten

TOTALE BEREIDINGSTUD:

55 minuten



GRILLTEMPERATUUR:

180 °C

KERNTEMPERATUUR:

75 °C



GRILLMETHODE:

Direct



MOEILUKHEIDSGRAAD:

Gemiddeld



WEBER MATERIAAL:

Keramische bakplaat

INGREDIËNTEN:

2 varkenshaasjes (ca. 500 g), 2 jalapeño's, 150 g roomkaas, 100 g cheddar (geraspt), 1 el chilivlokken, 12 sneetjes bacon, zout, peper

IN DE KEUKEN:

- ❶ Verwijder het vet en de pezen van de varkenshaasjes.
- ❷ Vlinder de varkenshaas, maar wees voorzichtig dat u er niet doorheen prikt.
- ❸ Breng het vlees op smaak met peper en zout.
- ❹ Snijd de jalapeño doormidden en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Snijd hem in fijne reepjes.
- ❺ Meng in een kleine kom de roomkaas, cheddarkaas en chilivlokken en breng op smaak met peper en zout.
- ❻ Smeer het kaasmengsel gelijkmatig in het midden van de varkenshaas en leg de jalapeñosreepjes erop.
- ❼ Rol het vlees op en omwikkel met bacon. Zorg ervoor dat het helemaal omwikkeld is.

OP DE BARBECUE:

- ❶ Verwarm de barbecue voor op directe hitte, ongeveer 180 °C.
- ❷ Zet de keramische bakplaat boven directe hitte en verwarm hem ongeveer 5 minuten voor.
- ❸ Gril het vlees ongeveer 35 minuten op de bakplaat en draai elke 5 minuten, of tot de kerntemperatuur ongeveer 75 °C is.
- ❹ Haal het vlees van de barbecue en laat het ongeveer 5 minuten rusten.



GEROOSTERDE CURRY-BLOEMKOOI

Voor 10 personen



VOORBEREIDING:

10 minuten

Extra voorbereiding:

30 minuten marineren

GRILLTUD:

8-10 minuten

TOTALE BEREIDINGSTUD:

50 minuten



GRILLTEMPERatuur:

250 °C



GRILLMETHODE:

Indirect



MOEILUKHEIDSGRAAD:

Gemakkelijk



WEBER MATERIAAL:

GBS Wok

INGREDIËNTEN:

1 kg aardappelen, 2 bloemkolen, 2 citroenen, 2 uien, 8 el olijfolie, 6 tl currypoeder, 600 ml water, 2 el olijfolie, 10 g fijngehakte koriander, peper en zout

IN DE KEUKEN:

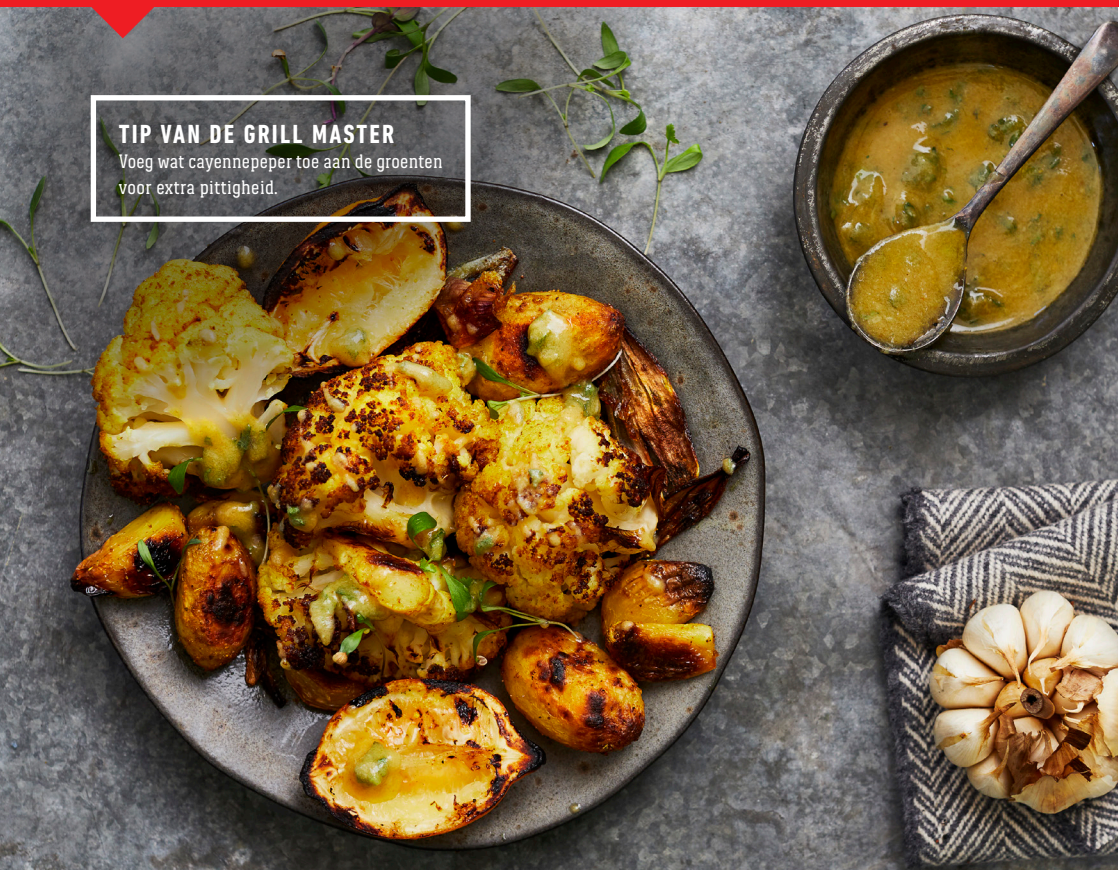
- 1 Snij elke bloemkool in roosjes.
- 2 Snijd de aardappelen in kleine blokjes, snijd de citroenen in vier en snijd de uien in grove stukken.
- 3 Voeg dit allemaal toe aan een grote kom.
- 4 Meng de olijfolie, het currypoeder, peper en zout in een aparte kom.
- 5 Meng het currymengsel onder de groenten zodat alles goed bedekt is.

OP DE BARBECUE:

- 1 Verwarm de barbecue voor op indirecte hitte, ongeveer 180-200°C. Als u een houtskoolbarbecue van 57 cm gebruikt, heeft u een half gevulde brikettenstarter met Weber briketten nodig.
- 2 Verwarm de wok 5 minuten voor op de barbecue. Doe olijfolie in de wok en voeg de groenten toe.
- 3 Gril gedurende enkele minuten. Voeg water toe en doe het deksel van de wok toe.
- 4 Schep de gegrilde groenten op een bord, besprenkel met olijfolie en kruid nog eens extra met zout en peper. Garneer met verse koriander.

TIP VAN DE GRILL MASTER

Voeg wat cayennepeper toe aan de groenten voor extra pittigheid.



TIP VAN DE GRILL MASTER

Serveer de resterende mayonaise met de gevulde aardappelen.



GEGRILDE MEXICAANSE MAÏSKOLVEN

Voor 10 personen



VOORBEREIDING:

10 minuten

GRILLTUD:

20 minuten

TOTALE BEREIDINGSTUD:

30 minuten



GRILLTEMPERATUUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direct



MOEILUKHEIDSGRAAD:

Gemakkelijk



WEBER MATERIAAL:

Marinadekwast

INGREDIËNTEN:

2,5 teentjes knoflook, 15 takjes peterselie, 15 el mayonaise, 2 limoenen, 2,5 tl chilivlokken, 50 g Parmezaanse kaas (geraspt), zout, peper, 5 maïskolven (voorgekookt)

IN DE KEUKEN:

- ❶ Pel en pureer de knoflook met een knoflookpers.
- ❷ Was de peterselie en hak deze fijn. Meng de knoflook met mayonaise, de helft van de peterselie, limoenschil, chilivlokken en Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper.

OP DE BARBECUE:

- ❶ Verwarm de barbecue voor op directe hitte, ongeveer 180 °C.
- ❷ Leg de maïs boven directe hitte en grill deze ongeveer 20 minuten. Draai af en toe om.
- ❸ Bestrijk de maïs halverwege het garen met de kruidige mayonaise en blijf grillen en omdraaien totdat de maïs een gelijkmatige kleur heeft.
- ❹ Haal de maïs van de barbecue, bestrooi met de gehakte peterselie en serveer met de resterende mayonaise.

DE PERFECTE STEAK

Voor 4 personen



VOORBEREIDING:

30 minuten

GRILLTUD:

4-5 minuten

TOTALE BEREIDINGSTUD:

35 minuten



GRILLTEMPERatuur:

170°C

KERNTEMPERatuur:

Medium-rare: ~ 50-55 °C

Medium: ~ 55-60 °C

Doorbakken: ~ 60-65 °C



GRILLMETHODE:

Direct



MOEILUKHEIDSGRAAD:

Gemakkelijk



WEBER MATERIAAL:

GBS Sear Grate

Weber iGrill/thermometer

INGREDIËNTEN:

1 kg ribeye steaks

IN DE KEUKEN:

- 1 Haal de steaks minstens 30 minuten voor het grillen uit de koelkast.

OP DE BARBECUE:

- 1 Verwarm de barbecue voor op directe hitte, tot ongeveer 170 °C. Voeg een handvol houtsnippers toe aan de kolen bij gebruik van een houtskoolbarbecue. Bij gebruik van een gasbarbecue is een smoker box nodig.
- 2 Gril de steaks tot de kerntemperatuur 49°C is. Verwijder dan de steaks van de barbecue en laat ze rusten.
- 3 Laat de barbecue stijgen in warmte door er warme kolen bij te voegen of de gas te verhogen. Eenmaal uw barbecue rond 230 °C is, schroei de steaks een paar minuten aan elke kant of totdat ze de door u gewenste gaarheid hebben bereikt.

Kerntemperaturen:

Medium-rare: ~ 50-55 °C

Medium: ~ 55-60 °C

Doorbakken: ~ 60-65 °C

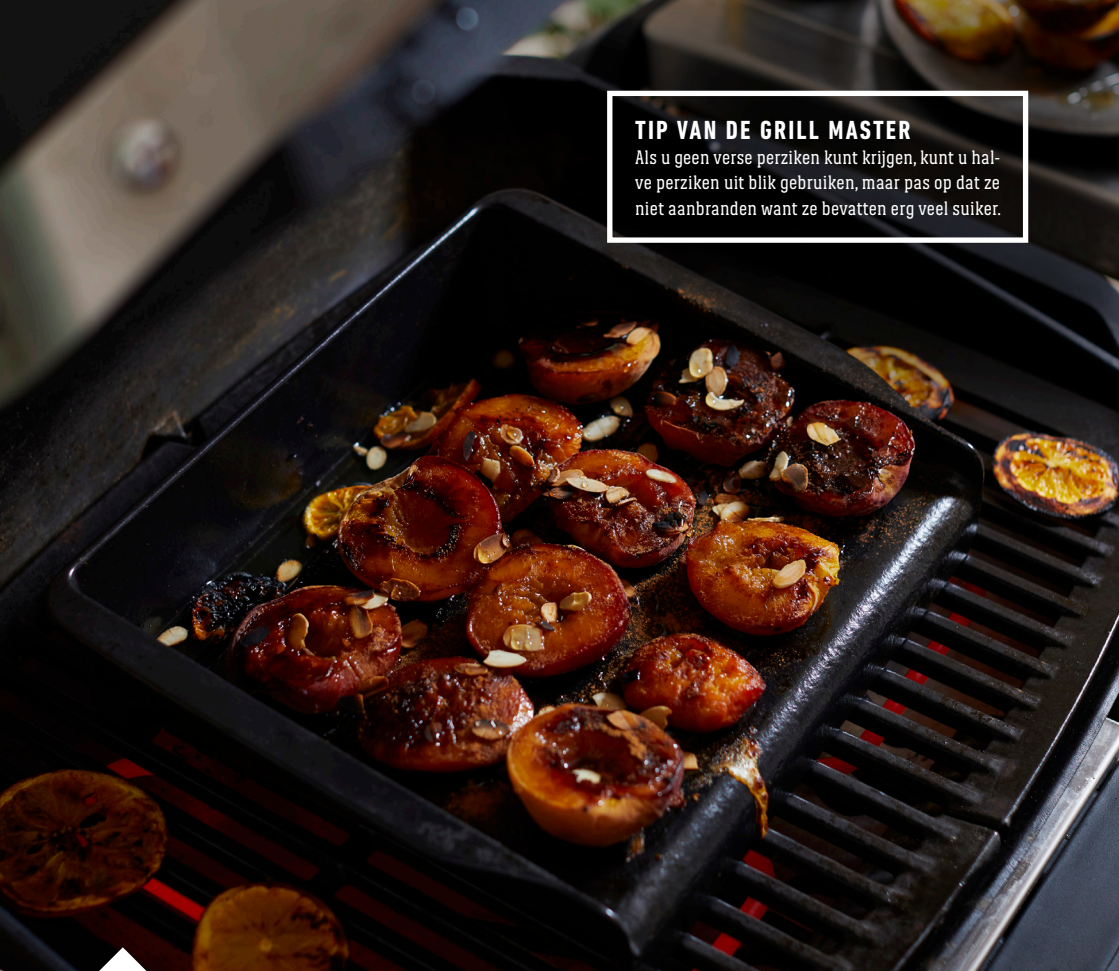
TIP VAN DE GRILL MASTER

Hebt u geen GBS Sear Grate? Geen probleem! Draai de steaks na 1 minuut 90 graden en leg ze ergens anders boven directe hitte om maximale warmte te garanderen. Gril vervolgens nog één minuut. Herhaal dit met de andere kant van het vlees. Verplaats de steaks daarna naar indirecte hitte en gril 5-10 minuten totdat de gewenste gaarheid is bereikt.



TIP VAN DE GRILL MASTER

Als u geen verse perziken kunt krijgen, kunt u halve perziken uit blik gebruiken, maar pas op dat ze niet aanbranden want ze bevatten erg veel suiker.



GEGRILDE PERZIK SUNDAES

Voor 10 personen



VOORBEREIDING:

10 minuten

GRILLTUD:

10 minuten

TOTALE BEREIDINGSTUD:

20 minuten



GRILLTEMPERATUUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direct



MOEILUKHEIDSGRAAD:

Gemakkelijk



WEBER MATERIAAL:

Keramische bakplaat

INGREDIËNTEN:

10 perziken, 150 ml Maple siroop, 20 g kaneel

Vanillecrème: 500 ml slagroom of Griekse yoghurt, 2 vanillestokjes, 50 g poedersuiker, 150 g karamelsaus, 200 g geroosterde amandelen

IN DE KEUKEN:

- 1 Halveer de perziken en verwijder de pit.
- 2 Bestrijk de snijkant met wat Maple siroop. Zie 'OP DE BARBECUE'
- 3 Meng in een middelgrote kom de slagroom, geschaapte vanillestokjes en poedersuiker en klop tot een luchtig geheel.

OP DE BARBECUE:

- 1 Verwarm de barbecue voor op directe hitte, ongeveer 180 °C.
- 2 Zet de bakplaat boven directe hitte en verwarm hem ongeveer 10 minuten voor.
- 3 Leg de twee halve perziken op de bakplaat met de snijkant naar beneden.
- 4 Gril ongeveer 5 minuten, draai om en gril nog eens 5 minuten.
- 5 Draai ze nog één keer om. De schil zou er nu makkelijk af moeten gaan. Voeg de kaneel toe en gril nog 2 minuten of wanneer ze zacht en gekarameliseerd zijn. Haal ze van de barbecue en laat ze afkoelen.
- 6 Doe de vanillecrème in de holte van elke perzik, gevolgd door de karamelsaus en de amandelen.

WEBER BBQ- CURSUSSEN



ONTDEK MEER!

BREID UW BARBECUEVAARDIGHEDEN UIT MET
ÉÉN VAN ONZE WEBER BBQ-CURSUSSEN!



VOORGERECHT Gerookte watermeloencarpaccio

HOOFDGERECHT Gegrilde côte de boeuf met
zoete aardappelfrietjes en honing-mosterd-uien

SNACKS Mediterraanse burger

DESSERT Guinness chocoladecake met gezouten
karamelsaus