Receptenboek

VUUR LAB.

Bereid onze lekkerste recepten

Speciaal voor jou hebben wij onze lekkerste recepten in één receptenboek gebundeld. Samen met de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel heb je gegarandeerd urenlang kookplezier!

Hartig

Vegan cashew zwarte bonen burgers	2
Afgehakte vingers op een broodje	3
Pompoen van de bakplaat met ui en verwarmende kruiden	5
Spicy spruitjes met herfstaardappels en vega maantjes	6
Kaasfondue in blik op de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel	7
Vega winter burgers met rode kool	9
Kampvuur pizza tosti's	10
Oesterzwam shoarma wraps met tzatziki	11
Oosterse oesterzwam wraps met een pittig randje	12
Nachoschotel met guacamole	13
BBQ mc2 Cheeseburger van de Vegetarische slager	14
Greek Style "Bofkip" Burgers	16
Echte Hongaarse Kessel Goulash	17
Mosselen op de Buiten Kookkachel	18
Herfst Stoofpotje	19
Habibi Veggie linzensoep	20
Verwarmende Wintersoep	21
Knapperige Flammkuchen met kippendij	22
Black angus burger á la VUUR LAB.	23

Bereid onze lekkerste recepten

Voor bij de borrel

Dark 'n Stormy á la VUUR LAB 25
Frambozen Mocktail 26
GIMBER Mocktail met groene appel 27
GIMBER Mocktail met limoen 28
Mocktail Searoop rabarber, Zeevenkel & Zeekraal 29

Voorafjes

Bruschetta á la VUUR LAB 32
Warme camembert met druiven. nootjes en honing 33

Zoet

Valentijns pannenkoeken met warme amarena kersen 35
Bananenpannenkoeken met bessen en kaneel 37
Wentelteefjes met aardbeien en chocolade 38
Caramel Appels 39
Christmas Pancakes 40
Kaiserschmarnn 41

Bereid onze lekkerste recepten

Koken met onze rookplanken

Camembert met rode ui	43
Zalm op de Western Red Cedar plank	44
De lekkerste borrelplank	45

Hartig

Vega(n) cashew zwarte bonen burgers

Benodigdheden:

- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Hout voor de kachel
- Betis olijfolie
- Borden
- Spatel of andere BBQ tools
- Cashew zwarte noten burger(s) (verkrijgbaar bij o.a. Ekoplaza en reformwinkels)
- Rode uien
- Rode bieten
- Champignons
- Mayonaise
- Hamburger bollen
- (gezouten) cashewnoten

Bereidingswijze:

Zorg allereerst dat jouw BBQ Buiten kookkachel gereed staat en je een bakplaat tot je beschikking hebt. Steek nu het vuur aan. Je begint met het gieten van wat olijfolie op de bakplaat. Leg vervolgens de burger(s) erop. Laat dit op een zacht vuurtje sudderen.

Snijd vervolgens de uien, bieten en champignons en voeg deze bij de burger(s). Houdt de burger(s) goed in de gaten, zodat ze niet verbranden. Wanneer jij denkt dat de burger(s) goed zijn, haal je ze van de plaat af.

Voeg dan de hamburger bollen toe: snij de bollen eerst open en leg ze dan op de bakplaat met de binnenkant naar beneden. Laat ze even meebakken zodat ze lekker geroosterd worden. Als de groentes en de burger(s) goed doorbakken zijn kan je ze van de bakplaat afhalen.

Leg de broodjes op een bord en maak ze mooi op. Pak voor een extra touch wat mayonaise voor een extra smaaksensatie. Voeg als laatste wat (gezouten) cashew noten toe om het geheel af te maken. Bon appetit!

Afgehakte vingers op een broodje

Benodigdheden:

- Blikje (vegetarische) worstjes
- Twee rode uien
- Hotdog broodjes
- Naar smaak: peper en zout over de ui
- Buiten kookkachel met bakplaat
- Ketchup (of mayonaise ;))
- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Hout
- Snijplank / bord
- Olijfolie
- Kommetjes

Bereidingswijze:

Pak jouw BBQ Buiten kookkachel tevoorschijn en steek deze aan met wat hout. Snij de hotdog broodjes door het midden open en leg ze op een grote schaal. Stook daarna jouw Buiten kookkachel op en leg de bakplaat neer. Schenk wat olie over de bakplaat en laat dit even opwarmen. Vervolgens kan je de knakworstjes op de bakplaat leggen ze en ze even goed laten opbakken. Snipper ondertussen een rood uitje en die deze in een kommetje. Bak vervolgens de uitjes mee met de knakworstjes op de bakplaat.

Zijn de knakworstjes en uitjes klaar? Leg ze even in een (oven)schaal. Pak een hotdog broodje en leg een knakworstje (of twee) in het broodje. Vul deze op met wat rode ui en top af met de lekkerste ketchup!

HEKSENKETELS

Naast onze BBQ Buiten kookkachels hebben ook diverse heksenketels met driepoot sets! Bereid hier o.a. de lekkerste soepen in...

Pompoen van de bakplaat met rode ui en verwarmende kruiden

Benodigdheden:

- Één biologische pompoen
- Twee rode uitjes
- Snijplank
- Mes
- BBQ handschoen(en)
- Één theelepel Ras-el-hanout kruiden
- Één theelepel kurkuma
- Één eetlepel bakolijf olie van Betis
- Naar smaak: Roasted salt of India van The Man With The Pan
- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Hout

Bereidingswijze:

Allereerst beginnen we met het opstoken van jouw Buiten kookkachel! Verzamel genoeg hout en laat het vuur lekker branden. Als het vuur goed opgestookt is en een beetje begint te smeulen, leggen we de bakplaat erop. Schenk wat olie over de bakplaat heen en laat dit even goed opwarmen. Ondertussen snij je de rode uien en een (biologische) pompoen in stukjes. Is de olie warm? Dan is het tijd om te bakken!

Leg de rode uien en pompoen op de bakplaat en kruid deze met één theelepel Ras-el-hanout kruiden en één theelepel kurkuma. Nog iets extra's toevoegen? Dan kan je de Roasted salt of India van The Man With The Pan kruiden nog toevoegen aan jouw gerecht. Laat alles even goed doorbakken samen.

Je moet zelf even aanvoelen wanneer het gerecht klaar is, de één vind het namelijk lekkerder als het geheel wat zachter is en weer andere mensen vinden het lekker als de ui en de pompoen nog wat hard zijn.

Serveer dit gerecht in combinatie met een lekker stukje (vegetarisch) vlees of vis en maak er bijvoorbeeld een lekkere salade bij!

Spicy spruitjes met herfstaardappels en vega maantjes

Benodigdheden:

- Rode uitjes
- Spruitjes
- Één grote, zoete aardappel
- Vegetarische maantjes (of ander (vegetarisch) vlees) (verkrijgbaar bij o.a. Ekoplaza en reformwinkels)
- Een rood pepertje
- Ketjap
- Betis olijfolie
- Leuke herfstvormpjes
- Spatel
- Bakplaat + bakpapier
- BBQ handschoen
- BBQ Buiten kookkachel
- Hout
- Lucifers

Bereidingswijze:

Als eerst steek je de buiten kookkachel aan. Verzamel wat hout en gebruik eventueel lucifers om het hout te laten branden. Laat het vuurtje een beetje opstoken. Ondertussen kan je de groente kan snijden: verwijder de achterkant van de spruitjes, snij de rode uien dunne reepjes en het pepertje in kleine stukjes. De zoete aardappel gaan we iets anders snijden dan normaal: we snijden de zoete aardappel eerst in plakjes á twee cm. Vervolgens pakken we de herfstvormpjes en drukken deze in het middenstuk van de plak. Zo krijg je dus een vormpje uit je zoete aardappel! Vervolgens pak je de bakplaat en leg je er een stuk bakpapier in. Leg nu de spruitjes, ui, zoete aardappel en vega maantjes in de plaat. Het rode pepertje komt later aan bod!

Als de buiten kookkachel goed is opgestookt, kunnen we beginnen met koken. Doe een BBQ handschoen aan, tegen de hitte, en giet wat olijfolie op de bakplaat die verhit is door de buiten kookkachel. Laat de olie heel even opwarmen. Doe nu de spruitjes erop en bak deze goed door. Doe daarna de ui, zoete aardappel vormpjes en vega maantjes bij de spruitjes. Laat het geheel even goed doorbakken. Doe als laatste nog het rode pepertje erbij met wat ketjap en laat dit ook nog heel even meebakken. Als alles klaar is kan je met de spatel de ingrediënten op een bord scheppen. Doe als finishing touch nog een beetje Maple Bacon aioli bij het gerecht voor een volle smaak. Bon appetit!

Kaasfondue in blik op de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel

Benodigdheden:

- BBQ Buiten kookkachel of een BBQ
- Een bakplaat of een grill rooster
- Houten lepel
- Lekkere dippers zoals: gehaktballetjes, vers stokbrood, paprika, gebakken champignons, worteltjes, stukjes komkommer etc.
- Hout om de kachel brandend te houden

Bereidingswijze:

We nemen onze favoriete BBQ Buiten kookkachel weer mee naar buiten en zetten deze op een stevige ondergrond neer. Vervolgens gaan we de kachel opstoken met hout. Als de kachel lekker brand, kan je het grill rooster erop leggen.

PAS OP: voor de hitte! Het beste kan je een BBQ handschoen gebruiken.
Dan pak je de kaasfondue en haal je de deksel eraf. Zet de blikken vervolgens op het grill rooster neer en roer deze goed door! Het is belangrijk dat je goed blijft roeren, tot het een mooi, glad geheel is. Zitten er nog korrels of grote stukken in? Blijf dan roeren totdat deze helemaal verdwenen zijn.

De kaasfondue kan je serveren in kommetjes, maar dan koelen deze snel af.
Wij raden een mini kaasfondue setjes aan die je met een kaarsje warm houdt.
Zo neemt het niet te veel plek in op tafel én blijft de kaasfondue warm!

Snij wat brood, groente, fruit en andere lekkernijen om vervolgens te dopen in de smeuïge kaasfondue!

ACTIES

Wist je dat we vaak toffe acties hebben met onze BBQ Buiten kookkachels?! Bekijk de webshop voor lopende aanbiedingen.

Vega winter burgers met rode kool

Benodigdheden:

- BBQ Buiten kookkachel of een BBQ
- Een bakplaat of een grill rooster
- Drie-delige BBQ set
- MC2 burgers van de vegetarische slager
- Hout om de kachel brandend te houden
- Mayo & ketchup
- Hamburger broodjes
- Little gem sla
- Bakolijfolie van Betis
- 200 gram Rodekool
- Één rode ui
- Roasted Salt India van The Man With The Pan

Bereidingswijze:

Steek de BBQ Buiten kookkachel aan. Wacht met bakken totdat je een mooi verkoold vuurtje hebt. Snij in de tussentijd alvast de hamburger broodjes, de rode ui, rodekool en was de little gem sla. Vet de bakplaat in met een scheutje Betis bakolijf olie.
Laat de olijfolie even warm worden en leg de MC^2 burgers op de bakplaat.
Bak de burgers op de bakplaat van de Buiten kookkachel en bak ze aan beiden kanten goudbruin.

Bak de rode kool en de rode ui gezamenlijk aan de andere zijde van de bakplaat, maal er wat verse Roasted Salt of India doorheen en roer het door de mix heen.

Blijf erbij en roer regelmatig, draai de burgers af en toe om met de BBQ tang.
Als alles klaar is beleg je de hamburger broodjes met een blaadje little gem, leg hier bovenop de hamburger, een schepje rode kool mix met gebakken rode ui en garneer af met een toef mayo en ketchup!

Kampvuur pizza tosti's

Benodigdheden:

- Een vuurschaal of BBQ Buiten kookkachel van het VUUR LAB.
- Hout
- Gerei om het hout mee op te stoken, denk bijvoorbeeld aan zelf verzameld hout, dennenappel aanmaakblokjes, aanmaakwokkels...
- Wafelijzer
- Brood (wit of bruin, wat je zelf lekker vindt)
- Tomatensaus of puree, mozzarella, cherry tomaatjes, verse basilicum, paprika's, ui, (achter)ham, parmezaanse kaas (alles optioneel natuurlijk)
- Een bord
- Een mes om je tosti mee doormidden te snijden
- Bakolijfolie van Betis
- Een snijplank om je ingrediënten op de snijden

Bereidingswijze:

Makkelijk en lekker: onze kampvuur pizza tosti's! Begin met het maken van een vuurtje in een vuurschaal en zorg dat deze lekker verhit wordt. Vervolgens gaan we onze kampvuur pizza tosti's maken: dit kan jij natuurlijk doen op de manier die jij het lekkerst vindt.
Snij wat groente, gebruik verschillende soorten kazen, pizza saus, basilicum en voor als je dat wil kan je ook nog vlees of vis gebruiken. Top de tosti af met een sneetje brood en laat deze even op de snijplank liggen. Vet vervolgens het (nu nog koude!) wafelijzer in met wat olie, zodat de tosti niet aan het wafelijzer blijft plakken. Stop de tosti tussen het ijzer en klem deze even goed dicht.
Leg vervolgens het wafelijzer in het vuur en wacht tot je tosti klaar is.

LET OP:
Het kan héél hard gaan! Dus even wat anders doen ondertussen zit er helaas niet in ;)

Als de tosti klaar is kan je het wafelijzer voorzichtig uit het vuur halen en deze op een plek neerleggen die bestemt is tegen hitte. Haal de tosti uit je ijzer en dien 'em op. Voila!

Oesterzwam shoarma wraps met tzatziki

Benodigdheden:

- Één zakje tzatziki kruidenmix
- 400 gram Griekse yoghurt (of een andere yoghurt naar smaak)
- Één hele komkommer
- Een rasp met grove raspkant
- Twee bakjes
- Een lepel om door te roeren
- Een snijplank
- Één bakje oesterzwammen
- Een vork
- Bak om de oesterzwammen in te doen
- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Shoarma kruiden
- BETIS olijfolie
- Verse bieslook
- Rivsalt zoutrasp voor extra smaak
- Wraps
- Hout

Bereidingswijze:

Voor deze frisse oesterzwam shoarma wraps hebben we als eerst onze BBQ Buiten kookkachel nodig. Deze stoken we lekker op met hout en laten we goed warm worden. Als het op temperatuur is, leggen we de bakplaat erop.

Ondertussen bereiden we de oesterzwammen en tzatziki voor. De oesterzwammen 'trek' je uit elkaar met een vork, zodat het een beetje een kip structuur krijgt. Kruid de oesterzwammen vervolgens met shoarma kruiden en zet dit even aan de kant. Voor de tzatziki gaan we eerst een deel komkommer raspen. 'Knijp' vervolgens het geraspte komkommer uit, zodat het meeste water eruit gaat. Gooi het water weg, dit heb je niet meer nodig. Doe vervolgens 400 gram Griekse yoghurt in een kom, meng de komkommer erdoor heen en een zakje tzatziki kruiden van The Man With The Pan. Roer het allemaal door elkaar en zet dit even koud. Nu gaan we de oesterzwammen bakken op de bakplaat: Eerst schenken we natuurlijk wat olie uit over de plaat. Als de oesterzwammen goed door zijn gebakken, kunnen deze even aan de kant. Pak nu je wraps en bak deze lekker bruin en *crispy* aan beide kanten.

Beleg de wraps met de oesterzwammen en zelfgemaakte tzatziki.
Voor extra smaak kan je er ook nog wat Rivsalt overheen sprankelen. Eetsmakelijk!

Oosterse oesterzwam wraps met een pittig randje

Benodigdheden:

- Één rode ui
- Één rode paprika
- Een lepel om door te roeren
- Een snijplank
- Één bakje oesterzwammen
- Een vork
- Bak om de oesterzwammen in te doen
- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Kruiden naar keuze
- BETIS olijfolie
- Verse bieslook
- Rivsalt zoutrasp voor extra smaak
- Roasted Peanut butter saus
- Wraps
- Gebakken ui
- Hout

Bereidingswijze:

Voor deze Oostere oesterzwam wraps met een pittig randje hebben we een topfavoriet nodig: onze BBQ Buiten kookkachel! Doormiddel van hout laten we deze goed warm worden zodat we er op kunnen koken. Als het op temperatuur is, leggen we de bakplaat erop.

Ondertussen bereiden we de oesterzwammen voor. De oesterzwammen 'trek' je uit elkaar met een vork, zodat het een beetje een kip structuur krijgt. Kruid de oesterzwammen vervolgens met kruiden naar keuze en zet dit even aan de kant. Nu snipperen we een rode paprika en een rode ui. Dit leg je ook even aan de kant. Nu warm je wat geroosterde knoflook pindasaus op in een pannetje op de bakplaat. Daarna bak je de oesterzwammen, ui en paprika op, op de bakplaat. Laat het allemaal even goed doorbakken. Daarna kan je alles in een kom doen en even aan de kant zetten. We pakken onze wraps en bakken die aan beide kanten lekker goudbruin.

Nu kunnen we de wraps opmaken! Leg jouw oesterzwam mix in de wrap, top het af met de geroosterde knoflook pindasaus en wat gebakken uitjes. Bon appetit!

Nachoschotel met guacamole

Benodigdheden:

- Drie soorten paprika
- Een rood uitje
- Taco kruiden (of andere kruiden naar keuze)
- 500 gram gehakt
- The Man With The Pan kruiden guacamole
- Drie avocado's
- Een vork
- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Kommetje om de guacamole in te maken
- Betis olijfolie
- Een spatel
- Een ovenschaal
- Één geraspte kaas
- Één tomaat
- Tortilla chips
- Hout

Bereidingswijze:

Stook je BBQ Buiten kookkachel aan met wat hout. Allereerst beginnen we met het bereiden van de guacamole. Dit doen we door de (rijpe!) avocado's in stukjes te snijden en in een kommetje te doen. Haal een zakje guacamole kruiden van The Man With The Pan tevoorschijn en meng deze samen met de avocado stukjes. Prak alles door elkaar heen en zet het even koel. Nu ga je de tomaat, paprika en ui in stukjes snijden. Dit kan gewoon door elkaar heen in een kommetje. Nu gaan we de gehakt kruiden doormiddel van taco kruiden, maar je kan hier in principe elke kruid naar keuze voor gebruiken. We mengen het gehakt en de kruiden goed door.

Nu stoken we de BBQ Buiten kookkachel op en leggen de we bakplaat erop. Samen met wat olie bakken we het gehakt goed gaar. Als het goed gaar is, doen we de tomaat, paprika en ui erbij. Bak die goed door. Is alles klaar? Doe het even tijdelijk in een schaal of kom en zet het aan de kant. Pak nu de ovenschaal en begin met een laagje tortilla chips op de onderkant neer te leggen. Leg hier overheen het gehaktmengsel. Nu kan er wat geraspte kaas over. Herhaal dit proces totdat de ovenschaal vol is. Verwissel nu de bakplaat voor een grill rooster. **PAS OP!** De bakplaat is heet, gebruik een BBQ handschoen om de bakplaat vast te pakken! Zet de ovenschaal op het grill rooster en leg vervolgens de bakplaat er bovenop als een deksel. Nu kan je afwachten tot de kaas gesmolten is.
Als de schotel klaar is, kan je deze opdienen met je zelfgemaakte guacamole!

BBQ mc2 Cheeseburger van de Vegetarische slager

Benodigdheden:

- VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel
- 4 sesam Hamburger broodjes
- 4 mc2 Burgers van de Vegetarische slager
- 2 el zonnebloemolie of betis bakolijfolie
- Hout of (kokos)briketten om de kookkachel mee te stoken
- Aanmaakwokkels
- 4 plakken (vegan) cheddar
- 4 el (Vegan) Mayonaise
- 2 el mosterd
- 1⁄3 krop ijsbergsla, julienne gesneden
- 1 rode ui, in ringen gesneden
- 4 plakken augurk
- zout en versgemalen peper naar smaak!
- BBQ-saus basilicum-tomaat:
- 2 el boter of zonnebloemolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 el kristalsuiker
- 3 el sherryazijn
- 2 el BBQ-saus
- 2 tomaten, zaadjes verwijderd, in kleine blokjes
- 2 basilicumblaadjes, fijngehakt

Bereidingswijze:

Voorbereiding 15 minuten | Bereiding 10 minuten:

Bereid een BBQ met deksel voor op direct grillen en verhit deze tot circa 200°C is bereikt bij het grillrooster of gebruik de BBQ Buiten kookkachel van het VUUR LAB.
Verhit, voor de BBQ-saus, boter in een pan en fruit hierin de sjalot
Als deze zacht is geworden, voeg je suiker toe. Roer goed door en laat licht karameliseren
Blus af met sherryazijn en voeg BBQ-saus toe
Warm goed door en haal daarna de pan van het vuur
Voeg de tomaat en basilicum toe en breng op smaak met zout en peper
Snijd de broodjes open en toast kort op de hete grill.
Bestrijk de BBQ mc² Burgers aan beide kanten met olie en bestrooi licht met zout en peper
Plaats de burgers op de BBQ en gril aan beide kanten ± 2 minuten tot ze warm zijn en grillstrepen hebben

BBQ mc2 Cheeseburger van de Vegetarische slager

***Bereidingswijze** (**vervolg**):*

Smelt op iedere burger een plak kaas
Smeer op de onderzijde van het broodje een beetje mayonaise en mosterd
Verdeel de sla en uienringen over de broodjes
Leg op ieder broodje een burger en garneer met een plak augurk en BBQ-saus.
Eet smakelijk!

Greek Style "Bofkip"Burgers

Benodigdheden:

- 1 (royale) rode ui
- Vier 'Bofkip' burgers
- Hamburgerbroodjes
- Tzatziki kruiden van The Man With The Pan
- 0,5 l kwark
- Een halve, geraspte komkommer
- Feta kaas
- De 4-in-1 salade van Senza x Tom als bijgerecht
- Wortels
- BBQ | Buiten kookkachel van het VUUR LAB. met grill rooster
- Aanmaakwokkels
- Hout of (kokos)briketten om de kookkachel mee te stoken
- Scherp mes (om te groentes mee te snijden)
- (Brood) mes
- Snijplank
- (Olijf)olie

Bereidingswijze:

Steek de BBQ Buiten kookkachel aan. Wacht met bakken totdat je een mooi verkoold vuurtje hebt. Gebruik het grillrooster om mooie grillstrepen op de burgers en de wortles te krijgen. Snij in de tussentijd alvast de hamburger broodjes en de rode ui. Kook de wortels kort voor. besprenkel de wortels, uien en Bofkip burgers met een scheutje Betis bakolijf olie.
Leg eerst de wortels op het grillrooster tot ze gaar zijn. Daarna de uien even kort aanbakken. Bak de burgers op de grillplaat van de Buiten kookkachel en bak ze aan beiden kanten goudbruin.
Maak ondertussen de tzatziki aan met de kwark en geraspte komkommer.
Snijd wat sla, komkommer en tomaat voor een frisse salade.

Smeer wat tzatziki op het broodje, burger erop, beetje feta eroverheen en serveer met de frisse salade! Eet smakelijk!

Echte Hongaarse Kessel Goulash

Benodigdheden:

- Een VUUR LAB. driepootset met hekselketel en vuurschaal
- Aanmaakwokkels
- Schoon en droog hout om de vuurschaal mee te stoken
- Snijplank, mes en lepel om mee te roeren
- 3 uien
- 2 winterwortels (groot)
- 3 tomaten (vlees)
- 2 paprika's (geel, rood of oranje)
- 1 knolselderij
- 1 kg vastkokende aardappelen
- 3 teentjes knoflook
- 2 eetlepels paprikapoeder zoet of middelscherp
- 1 eetlepel zout
- 2 bouillonblokjes (groente geen vlees)
- 750gr rundvlees (magere riblappen)
- Ongeveer 2 ½ a 3 liter water.
- Olijfolie

Bereidingswijze:

Snij de uien, winterwortelen, tomaten, knolselderij, aardappelen en paprika's in blokjes.
Note: Hou de groentes apart van elkaar.
Ruime hoeveelheid olijfolie in de ketel (pan) laten smelten. Hierin de gesnipperde uien glazig aanbraden, dan de paprikapoeder toevoegen en een halve eetlepel zout en de geperste knoflook. Zorg door het roeren dat het niet aanbakt.
Nu het vlees (ook in blokjes gesneden) toevoegen en aanbraden. Wanneer het dichtgeschroeid is, vuur temperen en ½ liter water toevoegen en zachtjes laten smoren.
Bij beetgaar vlees de winterwortel, paprika en knolselderij toevoegen. Ook nu ongeveer 1 liter water erbij met de bouillonblokjes en verder smoren en laten indikken.
Bij bijna gaar, 1 liter water en de aardappelen toevoegen.Wanneer de aardappelen bijna gaar zijn de tomatenblokjes erbij en verder smoren.
Eventueel nog iets water erbij wanneer het te dik is.
Geef alles rustig de tijd.
Als alles gaar of zacht is eventueel op smaak brengen met de rest van het zout en/of een snufje zwarte peper.
Tijdsduur ongeveer 3 uur bij hout gestookt vuur.
Opdienen met stokbrood of borrelbrood.

Mosselen op de Buiten kookkachel

Benodigdheden:

- Buiten Kookkachel XL
- 4 kg mosselen (1 kg per persoon)
- 2 zakjes mosselkruiden (1 zakje per 2 kg)
- 1 fles witte wijn
- 2 zakjes vers gesneden mosselgroenten (of soepgroenten)
- Grote wok pan, heksenketel of andere pan + losse deksel
- VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel
- Hout, houtskool of briketten
- Stokbrood
- Sausjes zoals knoflooksaus, mango curry saus en verse kruidenboter

Bereidingswijze:

Stook je BBQ Buiten kookkachel aan met wat hout.
Doe de mosselen in een grote teil of in de wasbak. en spoel de mosselen af. Sorteer de mosselen die open staan of stuk zijn en gooi ze weg..
De schone mosselen doe je in de grote wokpan.
Strooi de mosselkruiden over de mosselen en giet de fles wijn eroverheen.
Roer het geheel even door en doe de deksel op de pan.
Stook het vuur op en laat de mosselen koken in de pan met de deksel erop.
Binnen 5-10 minuten is de mosselpan klaar, omdat je met echt hout stookt kan de bereidingstijd afwijken, hou het geheel goed in de gaten. Als de mosselen open zijn is het klaar!
Zet de mosselpan op tafel en geniet. EET SMAKELIJK!

Herfst Stoofpotje

Benodigdheden:

- Buiten Kookkachel met grillrooster
- Driepoot-set met telescopische takel, vuurschaal en heksenketel
- Zoete aardappel
- Pompoen
- Paprika
- Champignons
- Rode ui
- Rode peper (naar smaak)
- Passata
- Habibi Veggie Kruidenmix
- Hout om de kookkachel en vuurschaal mee te stoken
- Aanmaakwokkels
- Lucifers

Bereidingswijze:

Stook je BBQ Buiten kookkachel aan met wat hout.
Alle groenten eventueel schillen en in gelijke blokjes snijden. Even bakken in wat olie met wat Habibi Veggie kruidenmix op de bakplaat van de buiten kookkachel. Daarna overscheppen in de ketel van de driepootset. Fles passata erbij en lekker laten pruttelen. Serveer met wat rijst.
eet smakelijk!

Habibi Veggie linzensoep

Benodigdheden:

- Heksenketel
- 200 gram wortel
- 250 gram zoete aardappel
- 2 tomaten
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 tl tomatenpuree
- 1,5 el Natural Spices Habibi Veggie kruiden
- 175 gram rode linzen
- 1 groentebouillon blokje

Bereidingswijze:

Schil de wortel en de zoete aardappel. Snijd in gelijke blokjes. Snijd ook de tomaat in blokjes. Snipper de ui en snijd het teentje knoflook fijn.
Verwarm de olie in een ruime soeppan. Bak de ui en knoflook hier zo'n 2 minuten in. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak even kort mee.
Voeg wortel, zoete aardappel en tomaat toe aan de pan samen met de Habibi Veggie kruiden. Bak dit 3-4 minuten mee.
Voeg 1 liter water toe aan de pan samen met het bouillonblokje. Breng aan de kook en laat 10 minuten koken.
Spoel de rode linzen in een vergiet af met koud water en voeg deze dan toe aan de pan. Laat het vervolgens nog zo'n 15 minuten doorkoken op middelhoog vuur.
Pureer de soep met een staafmixer. Als je de soep liever wat dunner wilt kun je er nog wat extra water naar wens aan toevoegen.
Garneer de soep met verse peterselie en serveer met bijvoorbeeld Turks brood en/of simit.

Verwarmende Wintersoep

Benodigdheden (**voor 4 personen:**

- BBQ Buiten kookkachel met heksenketel
- Olijfolie
- Snijplank
- Soepkom
- Lange houten lepel
- 1 pak regenboogwortel mix geschild en in plakjes gesneden
- 1 paprika (kleur naar keuze)
- 4 teentjes knoflook fijn gehakt
- 1 blikje bruine bonen uitgelekt
- 1 blikje zwarte bonen uitgelekt
- 1 klein blikje kidney bonen uitgelekt
- 280 gram rookworst in plakjes gesneden
- 1/2 tl zwarte peper
- 1/2 tl zout
- 40 gram bloem
- 1 liter melk

Bereidingswijze:

Steek de BBQ Buiten kookkachel aan, dit keer gebruikten wij hout om mee te koken
Zet de heksenketel erop
Giet er ruim olie in en laat deze warm worden
Voeg de rookworst toe en bak deze bruin
Voeg de zwarte peper, zout en knoflook, paprika en ui toe. En bak deze voor 2 minuutjes mee
Voeg dan nu de wortel mix toe en bak deze mee tot de wortel zacht begint te worden
Voeg dan de bloem toe en roer goed door 3 minuutjes tot de bloem bruin begint te worden giet beetje bij beetje de melk erbij en roer alles goed door
Laat dit voor 5 minuutjes zachtjes door pruttelen. Voeg nu de bonen toe, roer goed door.
Doe de deksel op de heksenketel en laat het voor 15 à 20 minuten op een zacht vuurtje pruttelen!
Schep een lekkere kom in. Serveer met stokbrood en kruidenboter. EET SMAKELIJK!

Knapperige Flammkuchen met kippendij

Benodigdheden (**voor 4 personen:**

- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Pizzasteen
- Bakplaat
- BBQ starter
- Pizzaschep
- Magnetische termometer
- Flammkuchendeeg
- 1 grote rode ui
- Room kruidenkaas
- Bieslook
- Kippendijen van chef confit
- Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Steek de BBQ Buiten kookkachel aan, dit keer gebruikten wij de pizzasteen om mee te koken
Steek de BBQ Starter met briketten aan, om het vuur aan te jagen kun je gebruik maken van een BBQ ventilator
Bestrijk de Flammkuchen met roomkaas (crème fraîche kan ook)!
Beleg de Flammkuchen met fijngesneden rode ui, geraspte kaas en Chef Confit kip als pulled chicken. Trek daarvoor de kip met twee vorken uit elkaar
Snijd de bieslook fijn
Leg alles op de Flammkuchen
Leg de Flammkuchen op de pizzaschep en schuif het op de pizzasteen ca binnen 15-20 minuten gaar (zorg dat de buiten kookkachel een temperatuur van 220 graden heeft)
Haal de Flammkuchen van de pizzasteen en serveer warm! EET SMAKELIJK

Black Angus burger á la VUUR LAB.

Benodigdheden (**voor 4 personen:**

- 4 Black Angus Burgers
- 4 Hamburger broodjes (met sesamzaad)
- 2 Gesneden Rode uitjes
- Olijfolie om in te bakken
- Zout en peper naar smaak
- Voor de saus: mayonaise, augurken, ketchup en mosterd
- BBQ buiten kookkachel met bakplaat
- Hout om de kachel mee te stoken, of (kokos) briketten
- Lange lucifers
- Aanmaakblokjes
- 4 borden
- 4 Steak messen

Bereidingswijze:

Steek de BBQ buiten kookkachel aan en wacht ongeveer 20 minuten totdat je een mooi vuurtje hebt met kolen.
Leg de bakplaat op de buiten kookkachel
Doe er een scheutje olijfolie op en wacht tot de olijfolie warm is
Leg de Black Angus Hamburgers op de bakplaat
Strooi er wat zout overheen en peper
Laat de burgers even lekker bakken en draai ze na circa 2 minuten om
Leg de gesneden rode ui ook op de bakplaat en doe er nog een scheutje olijfolie overheen en wat peper en zout. Roer de uien lekker door en bak ze rondom gaar.
Na circa 3 minuten draai je de burgers nog een keer om (let op dat het het niet te hard gaat, je kookt met echt vuur!)
Haal alles van de plaat af en bak de hamburgerbroodjes nog even op de bakplaat zodat ze een beetje knapperig zijn
Beleg de hamburgerbroodjes met een lepel saus, daarna een lepel gebakken rode uien en beetje ijsbergsla, leg de hamburger erbovenop en herhaal de saus, uien en sla. Serveer op een mooi bord! EET SMAKELIJK :)

Voor bij de borrel

Dark 'n Stormy á la VUUR LAB.

Benodigdheden (**voor één persoon**):

- Een glas
- Een dunne lepel
- Een gerei om 40 ml in af te meten (een goede inschatting telt ook)
- Een limoen
- Donkere rum
- Een flesje Ginger Beer
- Ijsblokjes

Bereidingswijze:

Als eerst beginnen we met de voorbereidingen. We snijden een limoen doormidden: 1 partje gebruiken we voor het sap en 1 partje gebruiken we voor de garnering. Daarna meet je 40 ml donkere rum af. Zet het glas neer en vul deze met ijsblokjes (niet te veel, anders gaat het overstromen). Pers nu de halve limoen uit boven het glas. Ieder glas is natuurlijk anders, dus je moet thuis even bekijken hoeveel er van de Ginger Beer precies in jouw glas past, maar bij ons was dit één heel flesje. Roer vervolgens het limoensap en de Swedish Tonic door elkaar met een lepel. Als dit klaar is kan je de 40 ml donkere rum toevoegen. Maak een kleine inkeping in het overige partje van de limoen en plaats deze als garnering op het glas. Voila!

Frambozen Mocktail

Benodigdheden (**voor één persoon**):

- Biologische Frambozen siroop van Agroposta
- Verse frambozen
- Verse munt
- Ijsblokjes
- Mooie glazen
- Citroensap
- Lepel

Bereidingswijze:

Plet een handvol verse frambozen in een glas en voeg een scheutje citroensap en een scheutje frambozen siroop toe. Vul het glas met bruisend water, ijsblokjes en roer voorzichtig. Garneer met een paar frambozen en een takje munt!

Gimber Mocktail met groene appel

Benodigdheden (**voor één persoon**):

- Een mooi glas
- Een lepel om door te roeren
- Een snijplank
- Een mes
- 1 groene appel
- 50 ml GIMBER
- 100 ml Spa rood
- 100 ml appelsap
- Ijsblokjes
- Eventueel suiker om een randje aan de bovenkant van het glas te creëeren

Bereidingswijze:

Plet een handvol verse frambozen in een glas en voeg een scheutje citroensap en een scheutje frambozen siroop toe. Vul het glas met bruisend water, ijsblokjes en roer voorzichtig. Garneer met een paar frambozen en een takje munt!

Gimber Mocktail met limoen

Benodigdheden (**voor één persoon**)**:**

- Een glas
- Een lepel om door te roeren
- Een snijplank of een rookplankje
- Een mes
- 1 limoen
- 30 ml GIMBER
- 200 ml Spa rood (met smaakje naar keuze)
- Een rietje
- ijsblokjes

Bereidingswijze:

Doe wat ijsblokjes in een mooi glas, schenk hier 30 ml GIMBER bij.
Schenk Spa rood in het glas en knijp een schijfje limoen uit boven het glas.
Garneer het glas met een schijfje limoen.

Mocktail Searoop Rabarber, Zeevenkel & Zeekraal

Benodigdheden (**voor één persoon**)**:**

- Searoop Rabarber, Zeevenkel en Zeekraal
- Mooie glazen (voor het aantal personen voor wie je de mocktail maakt)
- Spa rood
- Vrolijke rietjes
- Citroen in plakjes
- ijsblokjes

Bereidingswijze:

Zet de glazen neer.
Doe de ijsblokjes in het glas.
Doe een flinke scheut Searoop in het glas en vul het glas af met Spa rood.
Snij een citroen plakje doormidden en schuif het op het glas
Steek het rietje erbij en roeren maar..!

ACCESSOIRES

Doormiddel van verschillende accessoires voor de BBQ Buiten kookkachel kan jij alle soorten gerechten maken die jij maar wil! Denk aan grill roosters, plancha's en heksenketels!

Voorafjes

Bruschetta á la VUUR LAB.

Benodigdheden:

- Één zakje bruschetta kruidenmix van The Man With The Pan
- 75 ml water
- 50 ml extra vierge olijfolie van Betis
- Bakje
- Brood (wit of bruin, wat je zelf lekker vindt)
- Stokbrood of ciabatta
- Tomaten (wij gebruikten Tasty cherry tomaatjes)
- Plankje van hout, bijvoorbeeld een rookplankje
- Een lepel

Bereidingswijze:

Snij een stokbrood in verschillende partjes. Vervolgens meng je 75 ml water, 50 ml extra vergine olijfolie en één zakje bruschetta kruidenmix van The Man With The Pan door elkaar in een kommetje. Snij een tomaat in hele kleine blokjes, probeer hierbij zoveel mogelijk van het sap te behouden.

Verspreid vervolgens je kruidenmix over de stokbroodjes. Pak daarna een klein lepeltje en verdeel de tomaten blokjes over de met kruidenmix bedekte stokbroodjes. Zo makkelijk kan een voorgerecht zijn!

TIP: Je kan ook de kruidenmix en tomaten met elkaar mengen en dán verdelen over de stokbroodjes, zo worden de tomatenblokjes ook doordrenkt in de kruiden!

Warme camembert met druiven, nootjes en honing

Benodigdheden (**voor 4 personen**):

- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Briketten rooster
- Grillrooster
- Cast iron grill pan
- 1 Camembert kaasje
- Handje Verse druiven
- Handje gemengde ongezouten nootjes, bijvoorbeeld een mix van: cashewnoten, pecannoten en macadamia noten.
- Biologische Honing
- Een paar takjes verse rozemarijn
- Een stukje Aluminiumfolie
- Mes
- BBQ Starter, aanmaakwokkels en briketten

Bereidingswijze:

Steek de BBQ Buitenkookkachel aan, dit keer gebruikten wij kokosbriketten om mee te koken. Hiervoor start je eerst op met de BBQ Starter.
Steek de BBQ Starter aan, om het vuur aan te jagen kun je gebruik maken van een BBQ ventilator
Leg het brikettenrooster in de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel, hierop komen de gloeiende kokosbriketten
Leg nu het grillrooster op de kookkachel
Pak het Cast Iron grillpannetje en leg hier een stukje aluminiumfolie op
Leg het Camembertje op de folie en bereid deze alvast voor
Snij de druiven in tweeën, en verdeel deze over de camembert
Strooi een handje nootjes erover heen
Als laatste doe je de Biologische honing erover als topping!
Zet het cast iron pannetje met de camembert op het grillrooster en dek deze af met de bakplaat
Wacht ongeveer 8-10 minuten, dan is je gerechtje klaar!
Steek de rozemarijn takjes erin en zet het dampende kaasje op tafel!
Tip: Serveer met toast

Zoet

Valentijns pannenkoeken met warme amarena kersen

Benodigdheden:

- BBQ Buiten kookkachel
- Een bakplaat
- Drie-delige BBQ set
- Pannenkoekenmix, melk en eieren
- Hout om de kachel brandend te houden
- Potje amarena kersen
- Poedersuiker
- Hartjes vorm om de pannenkoekjes uit te snijden (of doe het uit de hand)
- Bakolijfolie van Betis
- Grote kom voor het beslag
- Twee borden + Bestek
- Portie liefde

Bereidingswijze:

Steek de BBQ Buiten kookkachel aan en wacht tot je een mooi verkoold vuurtje hebt. Mix ondertussen de pannenkoeken mix tot een mooi beslag in een kom en doe de amarena kersen in een klein pannetje. Bak de pannenkoeken op de bakplaat van de buiten kookkachel. Snijdt daarna de hartjes vormen eruit, of gebruik hiervoor de RVS hartjes mal. Verwarm de amarena kersen in het pannetje op de bakplaat van de BBQ Buiten kookkachel. Leg de hartjes pannenkoeken op een bord en leg hierop een paar amarena kersen. Bestrooi de pannenkoekjes als laatste met een beetje poedersuiker! Liefde gaat door de maag...

VOOR IEDEREEN

Wist jij dat wij bij het VUUR LAB. zoveel mogelijk biologisch en/of vegetarisch proberen te koken? Zo zijn onze recepten voor en door iedereen te bereiden!

Bananenpannenkoeken met bessen en kaneel

Benodigdheden:

- Drie eieren
- Drie bananen
- Bosbessen
- Ongezouten pecan noten
- Granaatappel pitjes
- Siroop / stroop
- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Kaneel
- BETIS olijfolie
- Vork om te prakken
- Een kom om de bananen en eieren in te doen
- Een bord / plank om te pannenkoeken op te serveren
- Een spatel

Bereidingswijze:

Steek de BBQ Buiten kookkachel aan met wat hout en laat het vuur goed branden. Pak een kom en breek drie eitjes om deze vervolgens in de kom te doen. Snij daarna drie bananen in stukjes en doe ook deze in de kom. Voeg er wat kaneel aan toe (op gevoel) en prak het geheel tot het mooi en egaal is. Leg de bakplaat op de BBQ Buiten kookkachel en schenk er wat olie over. Neem het mengsel mee naar de bakplaat en verdeel het mengsel in kleine rondjes over de plaat. Laat ze aan de twee kanten goed gaarbakken.

Als de bananenpannenkoeken klaar zijn, kan je ze versieren! Dit hebben wij gedaan door er heerlijke verse blauwe bessen, granaatappel pitjes, siroop en ongezouten pecan noten op te doen. Dit wordt smullen!

Wentelteefjes met aardbeien en chocolade

Benodigdheden:

- Brood
- Eieren
- Melk
- Optioneel: kaneel en/of suiker
- Aardbeien
- Chocolade die je over de wentelteefjes heen kan strooien
- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Spatel
- Borden
- Vork
- Leuke vormpjes naar keuze

Bereidingswijze:

Stook de BBQ Buiten kookkachel op met hout en laat deze even goed warm worden.
Doe de eieren en melk (afhankelijk van de hoeveelheid personen) in een kom. Roer dit goed door elkaar. Pak vervolgens het (oude) brood en snij de korstjes er van af.
Pak de vormpjes en druk de vormpjes door het brood heen. Verzamel jouw leuke stukjes brood op een bord en laat deze even aan de kant staan.

Leg nu de bakplaat op de BBQ Buiten kookkachel. Smeer wat boter op de bakplaat en leg nu een voor een de vormpjes erop. Laat ze lekker knapperig aanbakken aan beide kanten. Als ze klaar zijn kan je ze versieren! Wij deden dit met verse aardbeitjes en paas chocolade, maar de keuze is natuurlijk geheel aan jou!

Caramel Appels

Benodigdheden:

- Buiten Kookkachel met bakplaat
- Stoere vuurschaal
- Appels
- Basterdsuiker
- Kaneel
- Olijfolie
- Roomboter
- Hout om de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel en vuurschaal mee te stoken
- Aanmaakwokkels
- Lucifers
- Spiesen of Stokken om de appels aan te rijgen

Bereidingswijze:

Stook de BBQ Buiten kookkachel op met hout en laat deze even goed warm worden.
Maak ondertussen een mooi kampvuurtje in de vuurschaal.
Schil de appels en snij in vieren. Maak alvast een mengsel van de suiker en de kaneel.
Leg nu de bakplaat op de BBQ Buiten kookkachel. Smeer wat boter op de bakplaat en leg de appelpartjes erop. Laat even rustig bakken en iets zacht worden.
Verwarm ondertussen wat roomboter in een pannetje op de buiten kookkachel.
Haal de appelpartjes van de bakplaat. Haal ze nu door de gesmolten boter en vervolgens door het suiker en kaneel mengsel. Rijg ze aan een spies of stok.
Nu even lekker laten karamelliseren boven het kampvuurtje.
Als de appels mooi gekaramelliseerd zijn schuif je ze met een vork voorzichtig op een bord.
Appeltaart op een stokje!

Christmas Pancakes

Benodigdheden (**voor 4 personen**)**:**

- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Olijfolie
- Bakplaat
- Spatel
- Magnetische thermometer
- Pannenkoeken mix of kant en klare pannenkoeken (bijvoorbeeld JAN)
- Poedersuiker
- Vormpjes van Kerststerren en Kerstbomen (bijvoorbeeld bij Blokker)
- Snijplank
- Kom
- Mixer

Bereidingswijze:

Steek de BBQ Buiten kookkachel aan, dit keer gebruikten wij hout om mee te koken
Volg de instructies van de pannenkoeken mix of gebruik de kant en klare pannenkoeken
Als de pannenkoeken klaar zijn leg je de vormpjes op de pannenkoeken en maak je er sterren of bomen van.
Leg al je pannenkoeken op de bakplaat.
Bak ze tot de pannenkoeken lekker bruin zijn.
Als laatst kun je je pannenkoeken nog versieren met sprinkles of wat aardbeien.
Eet smakelijk!

Kaiserschmarnn

Benodigdheden (**voor 4 personen**):

- XL Buiten Kookkachel met bakplaat
- 150 gram bloem
- 250 ml volle melk
- 4 eieren, gesplitst
- 2 el suiker
- 1 el vanillesuiker
- 3 el rozijnen, eventueel wellen in 3 el rum
- Roomboter
- Snufje zout
- Poedersuiker
- Appelmoes
- Hout of briketten om de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel mee te stoken
- Aanmaakwokkels
- Lucifers
- Houten spatel
- Mixer en kom

Bereidingswijze:

Steek de XL Buiten Kookkachel aan.
Weeg alles af. Splits de eieren.
Doe de vanillesuiker, 2 el suiker, 2 el gesmolten roomboter en een snufje zout bij de eigeel. Goed opkloppen. Voeg de bloem en volle melk toe en meng tot het een mooi beslagje is. Klop het eiwit tot het goed stijf is. Voeg het eiwit bij het eigeelmengsel en vouw dit door elkaar. Zorg dat het luchtig blijft.
Doe wat roomboter op de bakplaat. Stort het mengsel, verdeel de rozijnen over het mengsel en laat een paar minuutjes bakken. Strooi een eetlepel suiker over de pannenkoek en verdeel deze in 4 stukken. Omkeren en doe nog wat roomboter ertussen. Na even bakken hak je de kaiserschmarnn op de bakplaat in kleine stukjes. Omscheppen, nog wat boter en suiker erbij en doorbakken tot het gaar is.
Doe de kaiserschmarnn op een bord, verdeel er wat poedersuiker overheen en eet met appelmoes. Gegarandeerd succes!

Koken met onze rookplanken

Camembert met rode ui

Benodigdheden:

- Western Red Cedar rookplank van het VUUR LAB.
- Een mooi stuk camembert
- Één rode ui
- Wat roosmarijn voor de versiering
- BBQ Buitenkookkachel met grill rooster én bakplaat
- Hout om de kachel mee op te stoken
- Een BBQ handschoen

Bereidingswijze:

Stook de BBQ Buiten kookkachel op met hout en laat deze even goed warm worden. Voor dit gerecht hebben wij het grill rooster nodig, dus deze kan jij ook alvast klaarleggen.

We snijden de camembert in kleine driehoekjes. Daarna snijden we de rode ui in partjes en bevestigen deze tussen de driehoekjes in. Is de BBQ Buiten kookkachel goed opgewarmd? Leg het grill rooster er dan op. Nu leggen het we het rookplankje met camembert en ui op de grill rooster. Leg de bakplaat als een deksel op het grill rooster neer en laat de kaas rustig smelten.

Dien de camembert op met wat roosmarijn en laat gasten een heerlijk, smeuïg kaasje pakken. Heerlijk uit het vuistje, maar ook op bijvoorbeeld een stokbroodje!

Zalm op de Western Red Cedar plank

Benodigdheden:

- Western Red Cedar rookplanken van het VUUR LAB.
- Twee (verse) stukken zalm
- The Man With The Pan kruiden of simpelweg peper en zout
- BBQ Buiten kookkachel met grill rooster en bakplaat
- Hout

Bereidingswijze:

Wij zetten onze BBQ buiten kookkachel klaar en leggen er wat hout in. Het hout steken we aan het we laten er een mooi vuurtje ontstaan.

De zalm geven we een mooi laagje kruiden en wrijven dit er goed in. Vervolgens leggen we de zalm op de rookplankjes. De rookplankjes gaan vervolgens weer op het grill rooster op de BBQ Buiten kookkachel. Als alles goed ligt, leggen we de bakplaat als een deksel op het grill rooster en laten de zalm lekker doorgaren.

Als het gerecht klaar is, kan je deze opdienen met een salade, smaakvolle pasta of lekker op toast!

De lekkerste borrelplank

Benodigdheden:

- Western Red Cedar rookplank van het VUUR LAB.
- Nootjes naar keuze
- Camembert / brie
- Rode druiven
- Hartige toast
- Smeerseltjes naar keuze

Bereidingswijze:

Een borrelplank maken: het is altijd een feest! In plaats van een saaie serveerplank te gebruiken, kan je ook onze unieke rookplankjes gebruiken!

Ze zijn te verkrijgen in verschillende soorten en maten, zodat jij een goed gevulde borreltafel kan creëren!

Wij hebben heerlijke, zoute cashewnoten gebruikt en deze verspreid over de rookplank. Een heerlijke brie maakt een borrelplank altijd compleet, dus deze kon zeker niet ontbreken! Daarbij hebben wij voor een zoete toevoeging rode druiven gebruikt.
Je kan er nog droge worst, andere kazen, toastjes en smeerseltjes bij serveren, zo zit er voor iedereen wat tussen!

Serveer de borrelplank met een heerlijke (alcoholvrije) witte of rode wijn en laat de avond maar beginnen!

Stuur je ons een toffe foto
van jouw gerecht?
Wij zijn benieuwd!
@vuur_lab
#vuurlab
marketing@vuurlab.nl