

TOP 10

GERECHTEN VOOR OP JE KAMADO

- 1: BURGER VOOR ECHTE MANNEN
- 2: SPARE RIBS KOOKGEK FILIP
- 3: BROODJE PULLED-PORK
- 4: BEZOPEN GAMBA'S
- 5: PATAT STOOFVLEES
- 6: KALFSPICANHA
- 7: SURF AND TURF
- 8: GEVULDE TORTILLA
- 9: MOINK BALLS GEINJECTEERD
- 10: KIP OP BLIK (BEER CAN CHICKEN)



KOOKGEK
Filip

NOG MEER GERECHTEN VINDT U NATUURLIJK OP WWW.KOOKGEKFILIP.NL

f [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

📷 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

BURGER VOOR ECHE MANNEN



Classic burger om je vingers bij af te likken

Hoofdgerecht

Aantal personen: 4

Vorbereiding: 30 minuten

Kooktijd: 40 minuten

Benodigdheden:

Hamburger pers



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

KOOKGEK
Filip
.nl

BURGER VOOR ECHE MANNEN

INGREDIËNTEN

Voor de burger:

850 gr half om half gehakt 1x gedraaid
3 el worcestersaus
2 el knoflookpoeder
2 tl gerookte paprika poeder
2 tl grove chili poeder
1 rode uit gesnipperd
1/2 ei
100 gr panko
snufje peper en zout

Overig:

4 hamburger buns
1 rode ui in ringen gesneden
4 plakjes cheddar kaas
8 plakjes ontbijtspek langzaam krokant gebakken
2 augurken in plakjes gesneden
1 flinke scheut ketchup
1 flinke scheut BBQ saus
1 tl sambal
2 tl Jack Daniels chili BBQ saus
1 handje geweekte kersenhout snippers

BURGER VOOR ECHE MANNEN

BEREIDINGSWIJZE

Bereiding burger:

Knead alle ingrediënten voor de burgers door elkaar. Maak hiervan 4 hamburgers van 225 gram (liefst met een hamburger pers).

Bereiding saus:

Maak de saus door een flinke scheut ketchup, BBQ saus met de sambal en Jack Daniels BBQ saus te mengen. Proef even om de scherpte te bepalen.

Bereiding spek:

Leg op een bakplaat met bakpapier de plakken spek en bak deze in een voorverwarmde oven van 160°C. Laat de spekplakken rustig bruin en krokant worden. Als de spek klaar is even op een stukje keukenrol uit laten lekken. Je kunt dit ook op de BBQ doen. Hiervoor dien je de BBQ eerst klaar te maken op indirect grillen met een temperatuur van 160°C. Plaats op het rooster de bakplaat met bakpapier en spek en laat ze mooi bruin/krokant worden. Haal de spek van de BBQ en laat deze op keukenpapier uitlekken.

BBQ voorbereiden:

Bereid nu de BBQ voor op direct grillen met een temperatuur van 180°C. Strooi de geweekte houtsnippers over de hete kolen en plaats het rooster.

Hamburger klaarmaken:

Grill de burgers om en om tot ze medium rare zijn. Leg er een minuutje de cheddar kaas op en haal ze van de grill. Rooster de buns aan, zodat het vocht niet in het broodje kan dringen. Leg op een bord de onderkant van de bun met daarop schijfjes augurk, uitgebakken spek, de burger, saus (lekker royaal), gesneden rode ui en de bovenkant van de bun.

Serveer er een glas Hertog Jan Grand prestige bij en het feest kan niet meer kapot.

SPARE RIBS KOOKGEK FILIP



Kookgek Filip's Spare Ribs, deze moet je een keer geproefd hebben!

Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Vorbereiding: 45 minuten

Kooktijd: 4 uur

Passieve tijd: 14 uur marineren

Benodigheden:

1 emmer of bak

Aluminium folie



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

KOOKGEK
Filip
.nl

SPARE RIBS KOOKGEK FILIP

INGREDIËNTEN

Voor de burger:

2 kg spare ribs
2 handen kersen rookhout
Aluminium folie

Voor de marinade:

1 fles ketjap
1 flinke lepel sambal na eigen smaak voor de pittigheid
4 el Italiaanse kruiden
Aanvullen met water

Voor de rub:

1 bakje Kookgek Filip pork and rib rub of 1/2 allround rub en 1/2 grove latin rub

Voor de saus:

1 rode ui gesnipperd
150 ml tomatenketchup
50 gr bruine basterd suiker
50 ml worcestersaus
50 ml rode wijnazijn
50 ml water
0,5 tl mosterd
1 flinke scheut tabasco naar eigen smaak voor pittigheid
0,75 potje grand berry compote
1 flinke scheut ketjap
3 el Honing

SPARE RIBS KOOKGEK FILIP

BEREIDINGSWIJZE

Voorbereiding:

Verwijder het membraam (vlies) van de licht gepelde spareribs door ze van achteren in te snijden en het vliesje er af te trekken.

Snijd de ribs in drie delen en leg ze in een bak of emmer. Voeg alle ingrediënten voor de marinade toe en marineer ze minimaal 14 uur. Zorg dat de spareribs onder het vocht staan.

Spare ribs bereiden:

Dep de spareribs droog en wrijf ze in met de rub, laat ze nog eens 2 uur liggen. Fruit in een steelpannetje de gesnipperde ui aan. Voeg de overige ingrediënten toe en breng op matig vuur aan de kook. Laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Neem van het vuur en breng eventueel nog op smaak met zout en peper. Week intussen een paar handjes kersen hout in een bakje met water.

Steek de BBQ aan, plaats de convegtor met de pootjes omhoog en verwarm de BBQ tot max. 100 graden. Til de convegtor op en bestrooi met de geweekte kersen hout.

Plaats een druippan of bak op de convegtor en vul met water. Leg het RVS rooster er op en rook de spare ribs 1 uur op 100 graden.

Vervolgens nogmaals 1 uur op 100 graden maar dan om het kwartier om en om insmeren met de saus. Plaats hierna de spareribs 1,25 uur in aluminium folie om de garing te krijgen. Hoe langer hoe meer het vlees van het bot komt.

Voor het serveren nog even lekker grillen en insmeren met de saus. En dan smullen maar!!

BROODJE PULLED PORK



Broodje pulled pork met rösti en chimichurrie

Hoofdgerecht

Aantal personen: 12

Vorbereiding: 30 minuten

Kooktijd: 12 uur

Passieve tijd: 12 uur marinieren

Benodigheden:

6 Achtslag wood chunks Hickory

Spuutfles



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEFILIP](https://www.facebook.com/kookgefilip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEFILIP](https://www.instagram.com/kookgefilip)

KOOKGEK
Filip
.nl

BROODJE PULLED PORK

INGREDIËNTEN

Broodje pulled pork:

2.5 kg varkensnek
6 el Kookgek Filip All-round smokey rub of Kookgek Filip Pork & Ribs Rub
1 zakje rösti (roerbak)
12 Turkse broodjes
2 bakjes selderie salade
12 plakken augurk
1 zakje sla
1 zakje geraspte kaas
6 el chimichurri
200 ml runderfond

Voor het injecteren:

100 ml appelsap
5 el Nar eksili SOS verkrijgbaar bij oosterse supermarkt
2 el worcestersaus
2 el balsamico azijn
8 el runderfond

Voor de saus:

50 ml ketjup
2 el bruine basterd suiker
1 el tabasco
2 el worcestersaus
150 ml BBQ Guru original saus
50 ml Grate Goods BBQ mosterd saus
50 ml Smokey BBQ wiskey saus
1 teentje knoflook fijngehakt
1 sjalot fijn gehakt

Voor de spuitfles:

200 ml appelsap
2 el olijfolie
3 el Balsamico azijn

BROODJE PULLED PORK

BEREIDINGSWIJZE 1 VAN 2

Voorbereiding:

1 dag voor bereiding: Meng in een schaal alle ingrediënten voor het injecteren door elkaar. Vul de injecteurspuit en steek vervolgens de naald rustig in het stuk vlees tot de juiste diepte is bereikt.

Druk de spuit rustig in en haal ondertussen de naald langzaam omhoog, zodat de marinade in alle lagen van het vlees terecht komt. Herhaal dit op een paar punten. Kruid aan beide kanten flink met de rub en wikkel stevig in huishoudfolie. Laat de procureur een nacht in de koelkast staan, zodat de kruiden lekker kunnen intrekken.

Bereiding:

Laat de varkensnek op kamertemperatuur komen. Steek de BBQ aan en bereid deze voor op in-direct grillen met een temperatuur van 100°C.

Leg 3 chuncks rookhout op de hete kolen, zet een aluminium bakje gevuld met appelsap op de convegtor en plaats het rooster met de varkensnek. Gaar de varkensnek tot een kerntemperatuur van 70°C. Dit duurt ongeveer 9 uur.

Vergeet niet na 1 uur roken nogmaals 3 chuncks rookhout op de kolen te leggen en na 3 uur om het uur het vlees flink in te spuiten met de spuitfles en eventueel de bak weer te vullen met appelsap.

Als de kerntemperatuur van 70°C is bereikt, dient de varkensnek ingepakt te worden in aluminiumfolie en giet je er de Fond bij. Sluit het pakketje goed af en gaar tot een kerntemperatuur van 90°C.

BROODJE PULLED PROK

BEREIDINGSWIJZE 2 VAN 2

Bereid onder tussen de saus. Fruit hiervoor in een pannetje de knoflook en sjalot aan en voeg de overige ingrediënten toe. Roer tot een gladde saus.

Als de varkensnek de kerntemperatuur van 90°C heeft bereikt mag deze van de BBQ en een half uurtje rusten.

Bak de rösti krokant in een pan, smelt er geraspte kaas door en verwarm de broodjes in de oven.

Als het vlees een half uurtje heeft gerust kan deze met de pull klauwen (vorken kan ook) uit elkaar getrokken worden. Hussel de saus er door de Pulled Pork en het broodje bouwen kan beginnen.

Snijd het broodje open. Begin met 1el selderie salade, handje sla, Pulled Pork, handje krokant gebakken rösti, 1 plak augurk en 1 el chimichurri. Sluit af met de bovenkant van het broodje.

Bijpassend recept: Chimichurrie, klik hier

BEZOPEN GAMBA'S



Gepelde gamba staartjes gegaard in de olijfolie, knoflook, peper en Kookgek Filip Latin Spice mix

Voorgerecht of tussengerecht

Aantal personen: 4

Vorbereiding: 15 minuten

Kooktijd: 15 minuten

Benodigheden:

4 keramiek of gietijzeren bakjes



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

KOOKGEK
Filip
.nl

BEZOPEN GAMBA'S

INGREDIËNTEN

- 400 gr garnalen rauw gepeld ontdarmd 41/50
- 1 el Spaanse rode peper ontdaan van de zaadlijst en fijn gehakt
- 4 knoflooktenen fijn gehakt
- 1 rode ui gesnipperd
- 1 handje verse peterselie fijn gesneden
- 4 tl Kookgek Filip Latin Spice-Mix
- 400 ml olijfolie indien nodig meer

BEREIDINGSWIJZE

Bereid de BBQ voor op indirect grillen met een temperatuur van 200°C.

Vul de bakjes met 100 gr gamba staarten. (mag natuurlijk meer zijn)

Voeg nu een 1/4 gesnipperde ui, 1 fijngehakte knoflookteen, 1 tl latin spice mix, 1/4 el fijngehakte Spaanse rode peper en 1/4 van de fijngesneden peterselie toe.

Vul het bakje met olijfolie en roer even door.

Plaats de bakjes op het grill rooster en gaar tot de olijfolie borrelt. (+/- 10 tot 15 minuten)

Servere met wit stokbrood om lekker mee in de saus te soppen.

Variatie tip!: Voeg bij het serveren 1 tl groene pesto toe en meng het er door.

PATAT STOOFVLEES



Heerlijke patat stoofvlees bereid met Hertog Jan Grand Prestige

Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Vorbereiding: 60 minuten

Kooktijd: 180 minuten

Benodigheden:

Gietijzer rooster

Dutch oven



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

KOOKGEK
Filip
.nl

PATAT STOOFVLEES

INGREDIËNTEN

Voor het stoofvlees:

- 1800 gr rundersukade
- 150 gr spekreepjes
- 4 uien
- 2 flesjes Hertog Jan Grand Prestige
- 2 wortels gesneden in stukken +/- 1cm
- 2 el Zwolsche stoofkruiden Johnny Boer
- 1 blikje tomatenpuree
- 4 knoflooktenen fijn gesneden
- 2 stuks laurierblad
- 300 ml runderbouillon
- 1 stuk kruidkoek
- 50 gr boter
- snufje verse peper en zout gemalen op smaak brengen
- 1 bloem om te bestuiven
- 1 rode wijnazijn scheutje

PATAT STOOFVLEES

BEREIDINGSWIJZE 1 VAN 2

Voorbereiden:

Bereid de BBQ voor op in-direct grillen en het rooster met een temperatuur van 90 °C. Plaats ook de Dutch Oven op het rooster zodat deze kan voorverwarmen.

Pel de uien en snijd ze in ringen.

Verwarm de boter in de Dutch Oven en voeg de ui ringen toe, sluit de deksel van de BBQ en laat ze ongeveer 1 uur smoren terwijl je ze af en toe doorroert. De uien zullen langzaam karamelliseren.

Schep de gekaramelliseerde uien uit de Dutch Oven op een bord en strooi de spekreepjes in de pan, sluit de deksel van de BBQ en bak de reepjes circa 10 minuten. Schep de spekreepjes uit de Dutch Oven en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bereid de BBQ nu voor op direct grillen met het gietijzeren rooster en breng de temperatuur naar +/- 270 °C. Maak de Dutch oven niet schoon. Met het achtergebleven vet kan je straks weer verder.

Stoofvlees bereiden:

Leg de runder sukade op het rooster en sluit de deksel van de BBQ. Draai de Sukade na +/- 30 seconden een kwartslag en sluit de deksel opnieuw. Keer het vlees na weer 30 seconden om en herhaal voor een mooie grillruit aan beide kanten.

PATAT STOOFVLEES

BEREIDINGSWIJZE 2 VAN 2

Haal de Sukade van de BBQ en zet de Dutch Oven op het rooster. Sluit de deksel van de BBQ en laat de temperatuur zakken tot +/- 200 °C. Door het plaatsen van de pan zal de temperatuur al iets dalen. Snijd intussen het gegrilde vlees in blokjes van +/- 2 centimeter. Bestrooi de blokken vlees met peper en zout en bestuif met de bloem.

Voeg het vlees aan de pan toe en bak het met gesloten deksel en af en toe omscheppend rondom bruin. Blus af met de rodewijnazijn en haal de pan van het rooster.

Bereid de BBQ voor op in-direct grillen met een temperatuur van +/- 110 °C.

Zet de Dutch Oven weer in de BBQ en voeg de uien, spekreepjes, knoflook gesneden en de wortels aan het vlees toe en roer de tomatenpuree erdoor. Bak dit heel even mee. Voeg hierna de laurierblaadjes, zwolsche stoof kruiden toe en schenk het bier en de runderbouillon in de pan. Zet de deksel op de Dutch Oven, sluit de deksel van de BBQ en laat het stoofvlees ongeveer 3 uur zachtjes stoven.

Verkruiemel de peperkoek en roer door het stoofvlees. Laat nog +/- 20 minuten pruttelen zonder de deksel van de Dutch oven, zodat het stoofvlees lekker indikt.

Serveer er verse boeren frieten en een stoofpeertje bij.

KALFSPICANHA



Kalbspicanha geserveerd met quiche en stroganoff saus

Hoofdgerecht

Aantal personen: 4

Vorbereiding: 15 minuten

Kooktijd: 60 minuten

Passieve tijd: 2 uur marinieren

Benodigheden:

Aluminiumfolie

Kern temperatuurmeter



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

KOOKGEK
Filip
.nl

KALFSPICANHA

INGREDIËNTEN

- 1 kalfspicanha +/- 900gr
- Scheutje olijfolie
- 3 el Kookgek Filip Smokey all-round Rub
- 1 tl versgemalen zwart zeezout
- 1 tl versgemalen zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

Voorbereiding:

Indien de onderkant van het vlees nog een vliesje heeft verwijder deze dan. Smeer de onderkant in met olijfolie en strooi de zout en peper erover. Smeer de voorkant met het dunne vetlaagje in met olijfolie en bestrooi met de Kookgekfilip smokey all-round rub. Laat de kalfspicanha even een uurtje rusten. Bereid de BBQ voor op indirect grillen met een temperatuur van ca. 150°C.

Bereiding:

Als de kalfspicanha een uurtje heeft gerust leg hem dan op de BBQ en gaar tot een kerntemperatuur van 45°C. Haal de picanha van de BBQ en bouw de BBQ om naar direct grillen met een temperatuur van ca. 200°C. Grill de picanha aan beide kanten tot een kerntemperatuur van 49°C. Haal de picanha van de BBQ en laat hem in aluminiumfolie rusten tot een kerntemperatuur van 52°C. Snijd de picanha in plakken van ca. 0,5 tot 1 cm en serveer er eventueel een quiche en stroganoffsaus bij.

Klik hier voor het recept van de stroganoff saus.

SURF AND TURF



Gegrilde diamanthaas geserveerd met kreeft en knoflookboter

Hoofdgerecht

Aantal personen: 4

Vorbereiding: 45 minuten

Kooktijd: 30 minuten

Benodigheden:

Whisky wood chips

Aluminiumfolie



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEFILIP](https://www.facebook.com/kookgefilip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEFILIP](https://www.instagram.com/kookgefilip)

KOOKGEK
Filip
.nl

SURF AND TURF

INGREDIËNTEN

2 voorgekookte Kreeften

4 x diamanthaas 200gr per stuk

4 knoflooktenen fijngehakt

150 gr roomboter

2 el fijn gehakte dille

rasp van een limoen schil

sap van 1 limoen

scheutje olijfolie

snufje vers gemalen peper en zout op smaak brengen

BEREIDINGSWIJZE 1 VAN 2

Vorbereiding:

Meng 2 fijngehakte knoflooktenen met 50ml olijfolie en smeer hier de diamanthaas aan beide kanten mee in. Laat dit een uurtje in trekken.

Week de whisky wood chips in water.

Bereid de BBQ voor op direct grillen met een temperatuur van 220°C.

Snijd de kreeften over de lengte doormidden. Leg hiervoor de kreeft ondersteboven op je snijplank en begin met het mes bij de kop en snijd richting de staart.

SURF AND TURF

BEREIDINGSWIJZE 2 VAN 2

Haal met een lepel de zachte smurrie uit het hoofd van de kreeft. Verwijder ook het darmkanaal dat je door de staart ziet lopen. Breek met een vleeshamer of een stevig koksmes voorzichtig de scharen open.

Meng voor de knoflookboter de roomboter, 2 tenen fijngehakte knoflook, 2el fijn gehakte dille, rasp en sap van de limoen. Breng op smaak met peper en zout.

Bedek/vul de kreeften flink met de knoflook boter. Houd een beetje over voor de diamanthaas.

Bereiding:

Zodra de BBQ op temperatuur is kun je 1 handje geweekte wood chips op de heten kolen strooien en de Diamanthaas om en om grillen tot een kerntemperatuur van 50°C is bereikt.

Maal er wat zout en peper over en laat rusten in aluminium folie tot een kern temperatuur van 54°C.

Strooi nogmaals een handje wood chips op de hete kolen en grill ondertussen de kreeft een minuut of 5-6 tot de knoflookboter bruinig kleurt.

Trancheer de diamanthaas en leg op een bord met een lepeltje van de knoflookboter. Plaats de kreeft ernaast en serveer eventueel een pepersaus bij de diamanthaas.

GEVULDE TORTILLA



Gegrilde gevulde tortilla geserveerd met zure room en guacamole

Voorgerecht of tussengerecht

Aantal personen: 6

Vorbereiding: 10 minuten

Kooktijd: 8 minuten

Benodigheden:

Eigenlijk alleen een BBQ



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

KOOKGEK
Filip
.nl

GEVULDE TORTILLA

INGREDIËNTEN

- 1 pakje tortilla's
- 2 zakjes geraspte Mexicaanse kaas mix of geraspte cheddar kaas
- 1 rode ui gesnipperd
- 1 bekertje zure room
- 2 bosuitjes in ringetjes gesneden
- 2 eetrijpe avocado het vruchtvlees in blokjes gesneden
- 3 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Voorbereiding

Bereid de BBQ voor op direct grillen met een temperatuur van 180°C. Leg een tortilla op je werkblad en beleg 1 helft met kaas, gesnipperde ui en avocado. Voor een pitje kan je er ook eventueel nog een gesnipperde rode peper aan toevoegen. Vouw de niet belegde kant er over en druk licht aan. Smeer beide kanten in met een beetje olijfolie.

Bereiding

Gril de tortilla's tot ze aan elke kant licht bruin zijn. Dit duurt ongeveer 3 minuten per kant. Hussel ondertussen de zure room met versgemalen peper en de bosuitjes. Haal de tortilla's van de BBQ en snijd er punten van. Serveer er de zure room bij. Je kunt er ook Guacamole bij serveren. Zie recept.

Klik hier voor het recept van de guacamole.

MOINK BALLS GEINJECTEERD



Licht gerookte Moink Balls omwikkeld met bacon

Hapjes of tussendoortje

Aantal stuks: 25

Vorbereiding: 25 minuten

Kooktijd: 25 minuten

Benodigheden:

Marinadespuit

Marinadekwast



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

KOOKGEK
Filip
.nl

MOINK BALLS GEINJECTEERD

INGREDIËNTEN

Voor het gehakt:

- 800 gr rundergehakt 1x gedraaid
- 2 el knoflook fijngehakt
- 1 zakje parmezaanse kaas geraspt 40-50 gram
- 1 th zeezout gemalen
- 70 gr paneermeel
- 1 th versgemalen peper
- 1 los geklopt ei
- 1 scheutje melk
- 1 tl gedroogde italiaanse kruiden
- 2 tl gedroogde peterselie

Overige ingrediënten:

- 400 gr ontbijtspek gesneden
- 5 el rub allround van grate goods
- 1 flesje BBQ-saus Santa Maria hickory
- 2 handjes appel rookhout geweekt
- 100 ml Barcardi Oakheart

MOINK BALLS GEINJECTEERD

BEREIDINGSWIJZE

Voorbereiden:

Meng alle ingrediënten voor het gehakt door elkaar en draai balletjes van 25-35 gr.

Rol de ballen door de allround rub van grate goods en wikkel de spekreepjes erom heen.

BBQ voorbeiden:

Bereid je BBQ voor, op in-direct grillen met een temperatuur van zo'n 110 °C.

Strooi het rookhout op de hete kolen.

Bereiding Moink Balls:

Gaar de MOINK ballen tot een kerntemperatuur van 60°C en smeer ze dan in met de barbecuesaus.

Vervolgens gaar je ze door tot 68°C kerntemperatuur.

Voor de afwisseling kan je ze ook injecteren met Barcardi Oakheart.

KIP OP BLIK (BEER CAN CHICKEN)



Kip op blik, gegaard met Radler en donkerbier geserveerd met boeren friet

Hoofdgerecht

Aantal personen: 2

Vorbereiding: 30 minuten

Kooktijd: 60 minuten

Passieve tijd: 120 minuten

Benodigdheden:

Chickensitter

Druippan

Marinadekwast



Scan de qr code of klik hier voor meer foto's. U kunt hier ook het aantal personen wijzigen, de ingrediënten passen zich dan automatisch aan.

 [FACEBOOK.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.facebook.com/kookgekf Filip)

 [INSTAGRAM.COM/KOOKGEKFILIP](https://www.instagram.com/kookgekf Filip)

KOOKGEK
Filip.nl

KIP OP BLIK (BEER CAN CHICKEN)

INGREDIËNTEN

- 1 scharrel kip
- 1 bakje appel rookhout geweekt
- 1 blikje bier (Radler of donker bier)
- 100 ml olijfolie
- 3 el honing
- 2 el Kookgek Filip chicken rub

BEREIDINGSWIJZE

De kip voorbereiden:

Haal voorzichtig het velletje los van de filet en smeer de filet in met de rub. Span het velletje weer terug en rub de rest van de kip rondom in. Vergeet niet de holte in te rubben. Laat de kip een uurtje of 2 even staan, zodat de rub in kan trekken. Maak ondertussen de natte marinade door olie, kruiden (kip op blik Rub) en honing te mengen. Bepaal zelf wat je lekker vindt qua zoetheid of pittigheid. Ik heb gebruikt 100ml olie, 2el kruiden en 3 el honing.

Kip bereiden:

Zet na een uurtje of 2 de kip op de standaard. Steek de BBQ aan en verwarm tot 200 °C. Smeer ondertussen de kip in met de marinade. Strooi het geweekte rookhout op de hete kolen en plaats de convegtor, druippan/bak, het rooster en de kip. Gaar op 180°C tot een kerntemperatuur van +/- 75°C gemeten in een poot is bereikt.

Serveer er een lekkere witlofsalade en boeren friet bij en je zit weer je vingers af te likken.

KOOKGEK

Filip



We zijn al weer druk bezig met een volgend receptenboekje.

Hou onze nieuwsbrief in de gaten en ontvang hem als eerste!