

COOK LIKE A CHEF

PARKHEUVEL BBQ EXPERIENCE INSTRUCTIE

Maak als eerste de barbecue aan. Terwijl de barbecue opwarmt kan het coquille zwart wit gerecht worden opgemaakt en gegeten.

Vervolgens kan de rest op de barbecue worden klaar gemaakt. Het stokbrood kan ongeveer 6 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden.

Wij raden aan de volgende volgorde aan te houden maar dat kan ook naar eigen inzicht:

-Coquille zwart/wit, ceviche, witlof, limoen, sepia

(Dit koude voorgerecht kan tijdens het opwarmen van de barbecue bereid en gegeten worden)

- Gemarineerde provençaalse garnaal

- Gegratineerde coquille met krab en garnalen

- Miso Aubergine, Lapsang-souchong, notenmix, zwarte knoflook, tuinkers

- Gebraiseerde witlof met kerrie-hummus

- Gemarineerde biologische kippenpootjes met Madras kerriecrème

(deze is door Parkheuvel voorgegaard zodat mislukken onmogelijk is)

- Beef Yakitori met long pepper jus

Let op: Gebruik schone schalen of borden als de ingredienten van de barbecue afgehaald worden. Dus vooral bij het vlees niet dezelfde gebruiken waar de rauwe ingredienten hebben opgelegen.

PARKHEUVEL

Coquille zwart/wit, ceviche, witlof, limoen, sepia

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Snijd de coquille met een scherp mes in dunne plakken zoals op de video.
3. Maak deze aan met de vinaigrette.
4. Breng de coquille op smaak met wat peper en zout.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

BORD OPMAKEN

1. Leg een ronde steker (of maak een rond malletje met bv. aluminiumfolie) in het midden van het bord.
2. Schep een laag witlofsalade in de steker en stamp licht aan.
3. Leg daar de aangemaakte coquilles netjes bovenop.
4. Spuit daar weer een flinke dot limoenmousse bovenop.
5. Kruimel het zwarte brood daar over en omheen.
6. Strooi er wat olijfpoeder op.
7. Leg er 2 blaadjes cress naast.
8. Steek een paar stukken kroepoek in de mousse.
9. Haal de steker er voorzichtig af.

PARKHEUVEL



Limoenmousse



Coquille



Ceviche vinaigrette



Cress



Olijfpoeder



Wiltlofsalade



Kroepoek



Zwart brood



PARKHEUVEL

Miso Aubergine, Lapsang-souchong, notenmix,
zwarte knoflook, tuinkers

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Meng de zwarte knoflookcrème met de Lapsang-Souchong bouillon.
3. Leg de miso aubergine voor ongeveer 7 minuten op de BBQ met de deksel erop bij 180 graden. Bij een BBQ zonder deksel de aubergine kort erop leggen zodat deze warm wordt.
4. Lak een aantal keren met de kwast het mengsel van de crème en de bouillon.
5. Haal de miso aubergine van de barbecue en verdeel de notenmix er overheen.
6. Verwarm eventueel de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg de miso aubergine in een diep bord.
2. Verdeel daar de tuinkers overheen.
3. Druppel de groene kruidenolie in de bouillon.



Miso aubergine



Knoflookcrème



Bieslook



Tuinkers



Groene kruidenolie



Notenmix



Lapsang-Souchong bouillon

PARKHEUVEL

VIS EN VLEES OP DE BBQ

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. De Gemarineerde provençaalse garnalen en Gegratineerde coquille met krab en garnalen kunnen met deksel bij 180graden ongeveer 5 minuten op de BBQ. De coquille is klaar als de kaas is gesmolten. Let bij de garnalen erop dat deze niet te lang verhit worden daar ze dan droog worden. Zonder deksel zijn de tijden veel korter en moet er extra opgelet worden.
3. De witlof is voorgegaard en kan kort op de BBQ om op te warmen. Serveer deze met de kerrie-hummus en wat salad-pea cress.
4. De voorgegaarde kippenpootjes kunnen evt. samen met de Beef Yakitori en de tomaatjes op de BBQ. De Beef yakitori spiezen hebben wat meer tijd nodig. Indicatie is 5 minuten bij 180graden voor de kip en 7 minuten voor de beef spiezen. Lak de beef yakitori een aantal keren met de pepper jus. Draai de pootjes en de spiezen een keer om. Zonder deksel geldt ook hier dat de tijden afhankelijk van de hitte korter zijn.
5. Serveer de beef spiezen met de tomaatjes en de kippenpootjes met de Madras kerriecrème.

BORDEN OPMAKEN

1. Maak de borden op naar eigen inzicht. Het is natuurlijk een BBQ. Er mag ook met de handen gegeten worden.

