

# 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:

- MRIJ rund, tartaar, groente-zoetzuur, kwartelei, haringkuit-kaviaar (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 zijn door Parkheuvel voorgedaard 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

## MRIJ Rundertartaar, kwartelei, little gem, haringkuit-kaviaar

### VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling.
2. Breng een pannetje water aan de kook
3. Meng de tartaar met 'aanmaaktartaar'. (Niet per se alles gebruiken maar naar smaak toevoegen.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Laat 15 minuten op kamertemperatuur komen.  
(is beter voor de smaak)
6. Snijd de radijs in dunne reepjes.
7. Kook de kwarteleitjes 2-3 minuten. Laat "schrikken" met koud water, laat afkoelen en pel ze dan.

**LET OP:** De hoeveelheid ingrediënten is 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. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar de tartaar in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels tartaar midden op het bord scheppen. Druk licht aan.
2. Spuit ongeveer 10 stippen picallily op de tartaar.
3. Verdeel het zuur, de kwarteleitjes, de pijnboompitten, little gem en de radijs boven op de tartaar.
4. Maak af met de salad-pea en haal de steker van het bord af.

# PARKHEUVEL



Picallily

Kwartelei



Salad pea



Zuur



Haringkuit



Pijnboompit/  
kappertjes



Aanmaaktartaar



Rundertartaar



Little gem



Radijs

# 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.

