

Recepten voor het grillrooster en de grillplaat



PowerXL
SMOKELESS GRILL
ELITE



AS SEEN ON
TV
ORIGINAL

Inhoudsopgave

Quick Start Guide 4

Montage 6

Recepten voor het grillrooster, pagina 8

Mexicaanse maïskolven 8

Gegrilde chorizo-pizza 9

Gegrilde parmezaankip 10

Eric's broodje kipfilet 11

Kip met citroen en tijm 12

Gegrilde kip met maïssalade 13

Chipotlekipshotel 14

Kip op de barbecue 15

Taco's met gegrilde forel 16

Surf & Turf 17

Eric's entrecote 18

Met wijn en dragon overgoten zalm 19

Eric's zuidelijke barbecueribbetjes 20

Kroonvlees met balsamicosjalotten 21

Ham-/kaasburger 22

Entrecote en gegrilde fajita-groenten 23

Donut-hamburger. 24

Burger gevuld met mozzarella 25

Garnalen met koriander en limoen 26

Gegrilde varkenskoteletten met babypaprika's 27

Vruchtenspies met muntsinaasappelsiroop . 28

Gegrilde garnalenspies. 29

Recepten voor de grillplaat, pagina 30

Spekvlucht met eieren	32	Philly-kaassteak	42
Spinazieomelet met cheddar	33	Cubano-sandwich	43
Bosbessenpannenkoek	34	Gestoofd rundvlees met gegrilde kaas	44
Wentelteefjes met gist	35	Gebakken rijst met garnalen	45
O'Brien aardappelen	36	Teriyaki-kip	46
Aardbeienpannenkoek.	37	Zuidelijke stoofpot.	47
Quesadilla voor het ontbijt	38	Varkensmedaillons.	48
Quesadilla met kip.	39	Gebakken dumplings	49
Burrito met kip	40	Kip Paillard	50
Ontbijtsandwich.	41	Gegrilde koek met gegrild fruit	51

OPMERKING:

1 kopje staat gelijk aan een kopje met een inhoud van ongeveer 240 ml!

1 tl = 1 theelepel, 1 el = 1 eetlepel.

Quick Start Guide

BELANGRIJK: Verwijder alle onderdelen uit de verpakking en verwijder alle transparante of blauwe beschermfolies van de onderdelen. Reinig het grillrooster, de grillplaat en de waterbak met warm water en een mild schoonmaakmiddel voor het eerste gebruik. Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor precieze instructies en belangrijke veiligheidsinformatie.



1 Pak alle verpakte onderdelen uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Monteer de onderdelen in dezelfde volgorde waarin ze verpakt waren (of raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de volgorde van de montage).



2 Zorg ervoor dat het waterbakje op zijn plaats staat en vul het met ongeveer 3/4 kopje water*.



3 Sluit het netsnoer eerst aan op de onderkant van het apparaat en vervolgens op een stopcontact.



4 Druk op de aan/uit-knop en vervolgens op de rookafvoerknop. Stel de temperatuur gedurende 4-6 min. in op gemiddeld of hoog niveau, om de grill voor te verwarmen. Stel vervolgens de gewenste bereidingstemperatuur in en leg uw eten op de grill!

*1 kopje komt overeen met een kopje met een inhoud van 240 ml.

Montage



1. Plaats de basis van het apparaat (B) op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Schuif de waterschaal (A) in de basis van het apparaat (B).
3. Plaats de lekbak (D) in de basis van het apparaat (B). Lijn de pijlen op de lekbak (D) uit met de pijlen op de basis van het apparaat (B).
4. Plaats het verwarmingselement (E) boven op de lekbak (D).
5. Plaats het grillrooster of de grillplaat (F) op het verwarmingselement (E).
6. Als u grilt met de glazen deksel (G), sluit u de glazen deksel (G) over het grillrooster of de grillplaat (F).



Recepten voor het grillrooster

Mexicaanse maïskolven	8	Met wijn en dragon overgoten zalm	19
Gegrilde chorizo-pizza	9	Eric's zuidelijke barbecueribbetjes	20
Gegrilde parmezaankip	10	Kroonvlees met balsamicosjalotten	21
Eric's broodje kipfilet.	11	Ham-/kaasburger	22
Kip met citroen en tijm	12	Entrecote en gegrilde fajita-groenten	23
Gegrilde kip met maïssalade	13	Donut-hamburger.	24
Chipotlekipschotel	14	Burger gevuld met mozzarella	25
Kip op de barbecue	15	Garnalen met koriander en limoen	26
Taco's met gegrilde forel	16	Gegrilde varkenskoteletten met babypaprika's	27
Surf & Turf	17	Vruchtenspies met muntsinaasappelsiroop	28
Eric's entrecote	18	Gegrilde garnalenspies.	29

Mexicaanse maïskolven

6 porties • *Beginnersrecept* • *Gebruik van het grillrooster*

INGREDIËNTEN

- ½ kopje mayonaise
- ½ kopje zure room
- ½ tl zout
- 1 el paprikapoeder
- 1 el chilipoeder
- 6 maïskolven
- 1 kopje queso fresco
(witte mexicaanse kaas)
- ¼ kopje gehakte koriander

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 205°C.
2. Meng voor het mayonaisemengsel de mayonaise, zure room, zout, paprikapoeder en chilipoeder in een kom. Zet het mayonaisemengsel in de kom opzij.
3. Leg de maïskolven op de grillplaat, doe de deksel op de grill en grill de maïs aan alle kanten.
4. Neem de gegrilde maïskolven van het grillrooster. Bestrijk de gegrilde maïskolven met het mayonaisemengsel en bestrooi ze met de queso fresco en koriander.
5. Serveer als bijgerecht bij de steak.



Gegrilde chorizo-pizza

4 porties • *Beginnersrecept* • *Gebruik van het grillrooster*

INGREDIËNTEN

3 el olijfolie, gescheiden
1 ui, gehakt
½ rode peper,
in reepjes gesneden
½ groene peper,
in reepjes gesneden
½ gele paprika,
in reepjes gesneden
2 chorizoworsten, schuin in
plakjes gesneden
1 pizzadeeg
(kant-en-klaar deeg)
½ kopje tomatensaus
1 kopje geraspte pizzakaas

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Zet een sauteerpan op het fornuis. Verhit 2 el olijfolie op middelhoog vuur en bak de ui en paprika tot ze zacht zijn (ongeveer 5 min).
3. Doe de plakjes chorizo erbij en bak tot deze bruinis (ongeveer 3 minuten).
4. Bestrijk de pizzabodem met 1 el olijfolie, leg hem op het grillrooster en laat hem 3 minuten garen.
5. Het deeg omdraaien en nog eens 3 min. laten garen.
6. Verdeel de saus over de pizzabodem, beleg met pizzakaas, uien, paprika en chorizo en bak verder met gesloten deksel tot de kaas gesmolten is (ongeveer 4 min.).



Gegrilde parmezaankip

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

6 kippenborsten zonder bot
1 el zeezout
1 el gemalen zwarte peper
¼ kopje olijfolie
¼ kopje basilicumpesto
1 ½ kopje marinara saus
(tomatensaus)
2 kopjes geraspte
mozzarella

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Wrijf de kipfilets in met het zout, de peper en de olijfolie in een kom.
3. Leg de kipfilets op het grillrooster en gril ze aan elke kant tot de kip een inwendige temperatuur van 74°C heeft bereikt (ongeveer 5-6 min. per kant).
4. Bestrijk de kipfilets met de pesto en verdeel de marinara saus en mozzarella erover.
5. Sluit de grill af met de deksel. Laat verder garen tot de kaas gesmolten is.
6. Verwijderen en serveren met pasta of salade.

Eric's broodje kipfilet

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

4 kippenborsten zonder bot

Eric's Everyday-kruidenmix

2 el grof zeezout

2 el grof gemalen zwarte peper

2 el knoflookpoeder

2 el uienpoeder

1 el gedroogde basilicum

½ el chilivlokken

1 el koriander

1 tl mosterdpoeder

1 tl bruine suiker

—
4 briochebroodjes, doormidden
gesneden

½ kop boter

16 plakjes augurk

1 kopje gescheurde slablaadjes

8 plakjes tomaat

Eric's speciale mayonaise

¼ kopje mayonaise

½ lente-ui, fijngesnipperd

1 geroosterde rode

babypaprika, in blokjes

1 el zoete chilisaus

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Meng de ingrediënten voor de kruidenmix in een kom. Wrijf de kipfilets in met ¼ kopje van de kruidenmix.
3. Leg de kipfilets op het grillrooster. Bak elke kant tot de kip een interne temperatuur van 74°C heeft bereikt (ongeveer 5 min. per kant).
4. Verwijder de kipfilet en zet opzij.
5. Besmeer de binnenkant van elk half broodje. Leg de halve broodjes (gesneden kant naar beneden) op de grill en grill tot ze licht goudbruin zijn.
6. Meng de ingrediënten voor Eric's speciale mayonaise in een aparte kom.
7. Serveer de kipfilets tussen de broodjes met daarop de augurkplakjes, sla, plakjes tomaat en Eric's speciale mayonaise.

Kip met citroen en tijm

4–6 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

1 hele kip (ca. 1,3 kg)
1 tl zout
½ tl gemalen zwarte peper
2 knoflookteentjes,
fijngehakt
4 takjes tijm, gehakt
1 citroen, in plakken
gesneden
2 el olijfolie

BEREIDING

1. Snijd de kip in stukken en verwijder de ruggengraat van de kip. Verwijder het borstbeen en laat de kip intact.
2. Wrijf het haantje in met het zout, de gemalen zwarte peper, knoflook, tijm, citroen en olijfolie.
3. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
4. Leg de kip op het grillrooster, sluit af met de en bak de kip aan alle kanten tot hij een interne temperatuur van 74°C heeft bereikt (ongeveer 15 min.).
5. Serveer met gebakken aardappelen.



Gegrilde kip met maïssalade

4-6 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

Marinade

- ½ kopje olijfolie
- ¼ kopje sherryazijn
- 1 fijngehakte sjalot
- 4 tl paprikapoeder
- 1 tl grof zout
- ½ tl gemalen zwarte peper
- 2 knoflookteentjes, fijngehakt

4 kippenborsten zonder bot, platgeslagen

Maïssalade

- 4 hele maïskolven, geschild
- ½ kop ui, in blokjes gesneden
- Sap van 1 limoen
- ½ tl grof zout
- ½ tl gemalen zwarte peper
- ¼ kopje gehakte koriander
- ½ jalapeño, gehakt
- ½ kopje kerstomaatjes, in vieren

BEREIDING

1. Klop de ingrediënten voor de marinade in een kom door elkaar.
2. Leg de kipfilets in de marinade en marineer in de koelkast gedurende 1 uur.
3. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
4. Leg de maïs op de grill en grill aan elke kant. Snijd de maïskorrels van de kolf en leg apart in een tweede kom.
5. Klop in een derde kom de resterende ingrediënten voor de gegrilde maïssalade en doe de maïskorrels er door.
6. Haal de kip uit de marinade en leg hem op het grillrooster. Bak elke kant tot de kip een interne temperatuur van 74°C heeft bereikt (ongeveer 5 min. per kant). Verwijder de kip en zet opzij.
7. Serveer met de maïssalade.



Limoenrijst

3 ½ kopjes water
2 kopjes rijst
1 el olijfolie
2 tl zout
Sap van ½ limoen

Chipotlekipschotel

4 porties • Recept met middelmatige moeilijkheidsgraad • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

Marinade

Sap van ½ limoen
¼ kopje olijfolie
1 pakje tacokruiden

4 kippenborsten zonder bot
½ kopje rode paprika,
in reepjes gesneden
½ kopje groene paprika,
in reepjes gesneden
½ kop ui, in blokjes gesneden
½ kopje tomatenblokjes
½ kopje maïskorrels
½ kopje zwarte bonen, uitgelekt
½ jalapeñopeper, in blokjes
½ kopje zure room
2 avocado's, geschild, van pit
ontdaan en gesneden

BEREIDING

1. Meng de ingrediënten voor de marinade in een kleine kom.
2. Leg de kipfilets in de marinade en laat 15 minuten marineren.
3. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
4. Leg de kipfilets op de grill en grill ze aan elke kant tot de kip een inwendige temperatuur van 75°C heeft bereikt (ongeveer 5 min. per kant).
5. Zet een sauteerpan op het fornuis. Breng het water op hoog vuur aan de kook. Voeg rijst, olijfolie en zout bij. Zet het vuur lager en laat sudderen tot de rijst gaar is (15-20 min).
6. Roer de rijst door limoensap om de limoenrijst klaar te maken.
7. Snijd de kipfilets in reepjes.
8. Verdeel de gekookte rijst en groenten over vier kommen en garneer met de kipfiletreepjes.

Barbecuekip

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

Barbecuesaus

- 1 el koolzaadolie
- ½ kopje gehakte ui
- 1 kopje ketchup
- ¼ kopje Dijon-mosterd
- 3 el rijstazijn
- 3 el bruine suiker
- 1 el water
- ¼ tl gemalen zwarte peper
- ⅛tl zout
- ½ tl paprikapoeder

-
- 4 kippenpoten
 - 4 kippendijen
 - 1 tl zout
 - 1 tl gemalen zwarte peper

BEREIDING

1. Zet een sauteerpan op het fornuis. Verhit de koolzaadolie op middelhoog vuur en fruit de uien tot ze zacht zijn.
2. Voeg de overige ingrediënten voor de barbecuesaus toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat 10 minuten sudderen.
3. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
4. Breng de kip op smaak met zout en peper en laat 20 minuten (met de huid naar beneden) grillen.
5. Bestrijk de kip met de barbecuesaus, draai en bestrijk de andere kant en bak tot de kip een inwendige temperatuur van 74°C heeft bereikt.

Taco's met gegrilde forel

4 porties • Recept met middelmatige moeilijkheidsgraad • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

Ananassalsa

½ ananas zonder kern, geschild en in blokjes gesneden

Ong. 80 g kerstomaatjes in vieren

½ rode ui, in blokjes gesneden

½ jalapeño, zonder zaadjes en gehakt

1 el limoensap

½ bos koriander, gehakt

½ tl zout

Barbecuekruidenmix

1 ½ tl paprika

1 tl oregano

1 tl knoflookpoeder

½ tl cayennepeper

½ tl karwijzaad

½ tl grof zout

1 tl bruine suiker

1 tl gedroogde tijm

2 el olie

8 kleine maistortilla's

1 forelfilet (ca. 450 g)

BEREIDING

1. Meng de ingrediënten voor de ananassalsa in een kleine kom. Zet de kom met ananassalsa opzij.
2. Doe de ingrediënten voor de koolsla in een tweede kleine kom en meng door elkaar. Zet de koolsla in de koelkast.
3. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
4. Meng de ingrediënten voor het kruidenmengsel in een derde kleine kom. Bestrooi beide kanten van de forel met het kruidenmengsel.
5. Leg de forel op de grillplaat en aan elke kant 3-5 min. Verwijder de forel en zet opzij.
6. Leg de tortilla's op de grillplaat en grill ze tot ze bruin zijn (ongeveer 5 min.).
7. Leg de tortilla's op een serveerbord. Snijd de forel in plakjes en leg de koolsla en forelplakjes op de tortilla's. Garneer met ananassalsa.

Koolsalade

¼ krop blauwe kool in reepjes gesneden

½ groene kool, in reepjes gesneden

½ rode ui, in reepjes gesneden

¼ kopje gehakte koriander

Schil van ½ limoen

Sap van 1 limoen



Surf & Turf

2 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

1 cowboysteak (ca. 450 g)

Eric's kruidenmix voor vlees

2 el grof zeezout

2 el bruine suiker

2 el gemalen zwarte koffie

1 el knoflookpoeder

1 el uienpoeder

1 el komijn

1 el koriander

1 el gemalen zwarte peper

8–10 garnalen (ca. 450 g)

Sap van ½ citroen

½ tl zout

½ tl grofgemalen zwarte peper

1 fijngehakte sjalot

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 205°C.
2. Meng de ingrediënten voor Eric's kruidenmengsel voor vlees in een schaal. Wrijf de steak in met 1 el van het kruidenmengsel.
3. Gril de steak aan beide kanten tot hij naar wens gaar is.
4. Meng de garnalen, het citroensap, zout, de peper en sjalot in een kom.
5. Als de steak bijna gaar is, legt u de garnalen op de grill en grilt u ze tot ze helemaal gaar zijn (ongeveer 8 min.).
6. Serveer de steak met de garnalen.



Eric's entrecote

2 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

- 1 tl chilipoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl zout
- 1 tl gemalen zwarte peper
- 1 el bruine suiker
- 1 tl paprika
- 1 tl koriander
- Gegrilde ribeye-steak
(ieder 350 g)
- 2 el olijfolie

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 230°C.
2. Chilipoederr, knoflook, uitenpoeder, zout, gemalen zwarte peper, bruine suiker, paprikapoeder en koriander in een kom mengen tot een kruidenmengsel.
3. Wrijf de steaks in met het kruidenmengsel.
4. Leg de steaks op het grillrooster, besprenkel ze met olijfolie en gril ze aan beide kanten tot ze naar wens gaar zijn (5-6 min. per kant).

Met wijn en dragon overgoten zalm

6 porties • *Beginnersrecept* • *Gebruik van het grillrooster*

INGREDIËNTEN

½ kopje witte wijn
4 takjes dragon
1 citroen, in plakken
gesneden
6 zalmfilets (elk 120 g)
¼ kopje extra vierge olijfolie
2 el sojasaus
1 tl gemalen zwarte peper
1 fijngehakte sjalot

BEREIDING

1. Doe de wijn, dragon en citroenschijven in de waterschaal van het apparaat.
2. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
3. Kruid de zalm met olijfolie, sojasaus, peper en de sjallotten.
4. Leg de zalm op het grillrooster en sluit de grill met de deksel. Daarna de zalm per kant ca. 4-5 min. grillen.
5. Van de grill verwijderen en serveren met gegrilde asperges.

Eric's zuidelijke barbecuekip

Voor 3 personen • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

3 koteletribben, gehalveerd
2 kopjes barbecuesaus
(variatie naar smaak)
¼ kopje melasse
¼ kopje bruine suiker
½ tl vloeibare rook
(Liquid Smoke)
1 tl knoflookpoeder
1 tl uienpoeder

BEREIDING

1. Doe de ribbetjes in een grote pan, zet op het fornuis en bedek met water. Kook de ribbetjes 30 min. lang op hoog vuur. Neem de ribbetjes als ze klaar zijn uit de pan en zet opzij.
2. Meng de barbecuesaus, melasse, bruine suiker, vloeibare rook, knoflookpoeder en uienpoeder in een kom en mix dit tot een saus.
3. Doop de gekookte ribbetjes in de saus.
4. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
5. Leg de ribbetjes op het grillrooster en sluit de deksel. Gril de ribbetjes op iedere kant, tot ze zacht zijn (3-4 min. per kant).



Kroonvlees met balsamicosjalotten

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

Marinade

- ¼ kopje balsamicoazijn
- 2 tl bruine suiker
- 1 el zeezout
- 1 tl grofgemalen zwarte peper
- 2 knoflookteentjes, gehakt
- ¼ kopje extra vierge olijfolie

10 gepelde sjalotten

450 g kroonvlees

BEREIDING

1. Klop alle ingrediënten voor de marinade samen in een kom.
2. Leg de steak en sjalotten in de marinade en laat 30 minuten marineren in de koelkast.
3. Plaats het grillrooster en warm de grill voor op 180°C.
4. Leg de steak en de sjalotten op het grillrooster. Grill de steak aan beide kanten tot hij naar wens gaar is (ongeveer 5 min. per kant). Rooster de sjalotten tot ze gekaramelliseerd zijn (ongeveer 3 min. per kant).



Gevulde Mac & Cheese-burger met spek

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

680 g rundergehakt

1/3 kopje geraspte cheddar

3/4 kopje macaroni met kaas
(Mac & Cheese)

3 plakken gekookte spek,
in vieren

4 briochebroodjes,
doormidden gesneden

1/2 kopje margarine

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Verdeel het gehakt in 8 ballen van gelijke grootte.
3. Druk de ballen plat om de onderkant van de burger te vormen.
4. Vul iedere burger met 1 el cheddar, 2 el macaroni met kaas en 3 stukjes spek. Dek daarna af met nog een stuk gehakt, om de burger compleet te maken. Herhaal dit proces tot alle burger zijn gevormd.
5. Leg de vleesburgers op het grillrooster, sluit de deksel en gaar de burgers op iedere kant 4-5 minuten.
6. Verwijder de burgers en zet opzij.
7. Besmeer de halve broodjes aan de binnenkant met margarine en leg ze (met gesneden kant naar beneden) op de grill en laat ze goudbruin worden.
8. Maak de burger op en smakelijk eten.

Entrecote en gegrilde fajita-groenten

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

1 rode paprika,
in reepjes gesneden

1 groene paprika,
in plakken gesneden

1 grote ui, in ringen
gesneden

1 entrecote

1 pakje fajitakruiden

3 el olijfolie

8 bloemtortilla

1 kopje guacamole

1 kopje salsa

¾ kopje zure room

¼ kopje gehakte koriander

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Leg de rode en groene paprika en de ui op het grillrooster en bak tot ze zacht zijn (ongeveer 5 min).
3. Wrijf de steak in met de fajitakruiden en olijfolie.
4. Leg de steak op het grillrooster en bak op beide kanten tot hij naar wens gaar is (5-6 min. per kant).
5. Verwijder de steak en zet hem opzij. Gril de tortillas ongeveer 1 minuut per kant.
6. Snijd het vlees in plakjes en serveer met de tortilla's, groenten, guacamole, salsa, zure room en koriander.

Donut-hamburger

6 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

18 plakjes ontbijtspek,
gehalveerd

6 geglazuurde donuts,
gehalveerd

Ca. 700 g rundergehakt

½ tl zout

½ tl gemalen zwarte peper

6 plakjes kaas

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Vlecht zes halve spekplakjes zo met elkaar dat 3 verticale halve plakjes verweven zijn met 3 horizontale halve plakjes om een vlechtwerk te vormen. Herhaal dit proces tot al het spek is gevlochten.
3. Leg het spekvlechtwerk op het grillrooster en bak het knapperig (5-8 min.).
4. Leg de donuts (gesneden kant naar beneden) op de grill en gril tot ze licht goudbruin zijn (3-5 min). Verwijder de donuts en zet opzij.
5. Breng het rundergehakt op smaak met zout en peper. Vorm het rundergehakt in zes gelijke burgers.
6. Leg de burgers op de grill en laat ze op iedere kant 5-8 min. grillen.
7. Leg elke burger op een gehalveerde donut en let er een spekvlechtwerk, kaas en de andere donuthelft op.
8. Plaats de hamburgers op de grill en rooster tot de kaas smelt.



Burgers gevuld met mozzarella

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

680 g rundergehakt
14 g geraspte mozzarella
1 geroosterde rode paprika,
in vieren
4 briochebroodjes,
doormidden gesneden
½ kopje margarine

BEREIDING

1. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Verdeel het gehakt in 8 ballen van gelijke grootte.
3. Druk de ballen plat om de onderkant van de burger te vormen.
4. Vul iedere burger met een vierde van de mozzarella en een stuk rode paprika. Bedek daarna met nog een stuk gehakt om de complete burger te vormen. Herhaal dit proces voor de andere drie burgers.
5. Leg de burgers op het grillrooster en sluit de deksel van de grill. Laat per kant 4-5 min. grillen.
6. Verwijder de burgers als ze klaar zijn en zet opzij.
7. Besmeer de binnenkant dan de broodjes met margarine. Leg de broodjes (met gesneden kant naar beneden) op de grill en grill tot ze licht goudbruin zijn.
8. Leg de burgers op de broodjes.



Garnalen met koriander en limoen

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

¼ tl zout
⅛t cayennepeper
¼ kopje olijfolie
4 teentjes knoflook,
fijnggehakt
3 el koriander, gehakt
2 el limoenschil
2 eetlepels limoensap
450 g garnalen, gepeld en
ontdaan van ingewanden

BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten samen in een kom en laat gedurende 30 minuten in de koelkast marineren.
2. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
3. Leg de garnalen op het grillrooster en grill tot ze helemaal gaar zijn (3-5 min.).

Gegrilde varkenskoteletten met babypaprika's

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

Marinade

¼ kop honing

2 el dijonmosterd

2 el mosterdzaad

2 el appelazijn

1 el sojasaus

2 knoflookteentjes, gehakt

½ tl zout

½ tl gemalen zwarte peper

4 varkenskoteletten (170 g elk)

450 g paprika, gehalveerd

BEREIDING

1. Klop de ingrediënten voor de marinade in een kom door elkaar.
2. Laat het varkensvlees gedurende 30 minuten in de koelkast marineren.
3. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 205°C.
4. Leg het varkensvlees en de paprika's op de grill. Gril de paprika's en elke kant van het varkensvlees tot ze gaar zijn (3-5 min. per kant).

Vruchtenspies met muntsinaasappelsiroop

6 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

Muntsinaasappelsiroop

1 kopje suiker

2 el sinaasappellikeur

1 kopje verse muntblaadjes

12 bamboeprikkers

Spiezen

12 grote aardbeien,
schoongemaakt

12 ananasschijven, in grote
stukken gesneden

12 suikermeloenpartjes, in
grote stukken gesneden

12 plakjes kiwi

BEREIDING

1. Breng de suiker, de sinaasappellikeur en de muntblaadjes in een pan op hoog vuur aan de kook. Laat een paar minuten koken en neem van het vuur. Laat het 30 minuten afkoelen om de siroop te krijgen.
2. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 180°C.
3. Verdeel de aardbeien, ananas, meloen en kiwi gelijkmatig over de spiezen.
4. Leg de spiezen op het grillrooster en gril ze aan elke kant tot ze gekarameliseerd zijn (3-5 min. per kant).
5. Serveer met de muntsinaasappelsiroop.

Gegrilde garnalenspiezen

6 porties • Beginnersrecept • Gebruik van het grillrooster

INGREDIËNTEN

Spiezen

6 bamboeprikkers
(ca. 30 cm), ongeveer 1 uur in
water geweekt

2 rode paprika's, in vierkanten
van 4 cm gesneden

24 grote garnalen

1 gele paprika, in vierkanten
van 4 cm gesneden

½ rode ui, in vieren en
opgedeeld in 6 stukken

6 kerstomaatjes

Marinade

¼ kopje witte balsamicoazijn

¾ kopje olijfolie

1 fijngehakte sjalot

1 el mosterd

1 el paprikapoeder

BEREIDING

1. Zet de spiezen in elkaar: per prikker 1 vierkantje rode paprika, 1 garnaal, 1 stuk rode paprika, 1 stuk gele paprika, 2 garnalen, 1 stuk rode paprika, 1 stuk gele paprika, 1 garnaal, 1 stuk rode ui en 1 kerstomaatje. Herhaal dit proces voor zes spiezen. Leg de spiezen in een vlakke pan.
2. Meng azijn, olijfolie, sjalot, mosterd en paprikapoeder samen in een kom. Giet de marinade over de spiezen. Zet gedurende 1 uur in de koelkast.
3. Plaats het grillrooster en verwarm de grill voor op 205°C. Gril de spies iedere kant 3-4 minuten.
4. Serveersuggestie: met salade of rijst.



Recepten voor de grillplaat

Spekvlucht met eieren	32	Philly-kaassteak	42
Spinazieomelet met cheddar	33	Cubano-sandwich	43
Bosbessenpannenkoek	34	Gestoofd rundvlees met gegrilde kaas	44
Wentelteefjes met gist	35	Gebakken rijst met garnalen	45
O'Brien aardappelen	36	Teriyaki-kip	46
Aardbeienpannenkoek	37	Zuidelijke stoofpot	47
Quesadilla voor het ontbijt	38	Varkensmedaillons	48
Quesadilla met kip	39	Gebakken dumplings	49
Burrito met kip	40	Kip Paillard	50
Ontbijtsandwich	41	Gegrilde koek met gegrild fruit	51



Spekvlucht met eieren

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

12 dikke plakken spek,
in tweeën gesneden

4 eieren

2 el boter

½ tl zout

½ tl gemalen zwarte peper

½ kopje bieslook, gehakt

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat op de grill en verwarm de grill tot 205°C.
2. Vlecht zes halve spekplakjes zo met elkaar dat 3 verticale halve plakjes verweven zijn met 3 horizontale halve plakjes om een vlechtwerk te vormen. Herhaal dit proces tot al het spek is gevlochten.
3. Leg de spekvlechten op de grillplaat en bak elke kant 5 minuten. De spekvlechten verwijderen en opzij zetten.
4. Smelt de boter op de bakplaat en daarna de eieren in 3-5 min. tot spiegeleieren bakken.
5. Haal de spiegeleieren van de grill en leg er een op elke spekvlecht.
6. Bestrooi met zout en peper en garneer met de bieslook.



Spinazieomelet met cheddar

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

6 eieren, geklopt
450 g bladspinazie, kort gestoofd
1 rode paprika, in kleine blokjes gesneden
½ kopje geraspte cheddar
230 g roomkaas, opgeklopt en in een spuitzak gedaan

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat op de grill en verwarm de grill voor op 150°C.
2. Giet de eieren op de grillplaat. Strooi als de eieren beginnen te stollen de spinazie, in blokjes gesneden paprika's en cheddarkaas erover.
3. Smeer de roomkaas op de korte kant van de omelet en rol de omelet vervolgens op. Haal de rol van de grillplaat en snijd in vier stukken.



Bosbessenpannenkoek

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

2 ½ kopjes bloem
2 el suiker
2 el bakpoeder
1 tl zout
2 kopjes karnemelk
2 eieren
¼ kop gesmolten boter
1 tl vanillesuiker
1 kopje bosbessen

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Meng bloem, suiker, zout en bakpoeder in een kom.
3. Meng karnemelk, eieren, gesmolten boter en vanille in een andere kom.
4. Roer de vloeibare ingrediënten langzaam door de droge ingrediënten.
5. Laat het mengsel 3 min. staan om het deeg te vormen.
6. Verdeel voor elke pannenkoek ¼ van het beslag over de grillplaat.
7. Strooi een eetlepel bosbessen op elke pannenkoek en bak tot ze luchtig en bruin zijn.

Wentelteefjes met gist

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

6 grote eieren

1 ¼ kopje mengsel van melk en room (50:50)

½ tl vanille

1 tl geraspte sinaasappelschil

1 tl boter

1 vlechtbrood, in 8 plakken gesneden

2 kopjes frambozen

¼ kopje poedersuiker

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Klop in een grote kom eieren, mengsel van melk en room, vanille en sinaasappelschil door elkaar.
3. Smelt de boter op de grillplaat, dompel de plakken vlechtbrood in het vloeibare mengsel en bak ze aan elke kant goudbruin zijn (3-5 minuten).
4. Strooi de frambozen en poedersuiker erover.

O'Brien aardappelen

6 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

2 el koolzaadolie

2 el boter

5 roodbruine aardappelen,
geschild, in blokjes
gesneden en geblancheerd

1 groene paprika, in blokjes

1 rode paprika, in blokjes

1 gele ui, in blokjes

1 tl zout

½ tl gemalen zwarte peper

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Verhit de koolzaadolie en boter op de grillplaat en gril de aardappelen hierin goudbruin (ongeveer 10 min.).
3. Doe de groene en rode paprika en de ui erbij en gaar tot ze zacht zijn (ongeveer 3 min.).
4. Breng op smaak met zout en peper en 5 min. verder garen.



Aardbeienpannenkoek

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

Ingelegde aardbeien

- 2 kopjes gesneden aardbeien
- 3 el suiker

- 2 kopjes bloem
- 2 el suiker
- 2½ tl bakpoeder
- ½ tl zout
- 1 el citroenrasp (onbehandeld)
- 2 eieren
- 1 ½ kopje melk
- 2 el boter, gesmolten
- ½ tl vanille

BEREIDING

1. Meng de aardbeien en suiker in een kom. Laat de aardbeien 30 minuten in de kom rusten.
2. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
3. Meng in een tweede kom bloem, suiker, zout, bakpoeder en citroenrasp.
4. Meng de eieren, gesmolten boter, melk en vanille in een derde kom.
5. Roer de vloeibare ingrediënten langzaam door de droge ingrediënten.
6. Laat het mengsel 3 min. staan om het deeg te vormen.
7. Verdeel voor elke pannenkoek ¼ van het beslag over de grillplaat.
8. Strooi met een lepel de aardbeien op de nog rauwe pannenkoek en bak tot ze luchtig en bruin zijn.



Ontbijt Quesadilla

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

2 tl olijfolie
2 lente-uien, gehakt
1 rode paprika in fijne repen
1 jalapeño, zonder
zaadlijsten en fijngehakt
3 grote eieren, geklopt
4 grote eiwitten
4 tortilla's
½ kopje geraspte cheddar

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. De olijfolie verhitten en daarna de lente-ui, rode paprika en jalapeño 5 min. stoven.
3. Verlaag de temperatuur van de grill tot 150°C.
4. Voeg onder voortdurend roeren de eieren toe aan de grillplaat. Als het eimengsel gaar is, haalt u het van de grill en zet u het opzij.
5. Leg de tortilla's op de grillplaat en verdeel het eimengsel er gelijkmatig over.
6. Strooi de cheddarkaas over de tortilla's, vouw elke tortilla dubbel en gaar tot de kaas smelt (4-5 minuten).
7. Serveer met salsa en zure room.

Kip-quesadilla

6 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

2 el koolzaadolie
120 g gekookte kip,
in stukjes
1 kopje geraspte cheddar
1 el gehakte jalapeño
1 el gehakte koriander
2 lente-uien, gehakt
1 pruimtomaat, gehakt
2 bloemtortilla's
(ongeveer 20 cm)

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Verhit de koolzaadolie op de grillplaat.
3. Meng voor de vulling kip, cheddar, jalapeño, koriander, lente-ui en tomaten in een kom.
4. Verdeel de vulling over één helft van elke tortilla en vouw de tortilla's dicht.
5. Grill elke kant van de quesadilla's op de grillplaat goudbruin (2-3 min. per kant).
6. Serveer met avocado en zure room.

Kipburrito

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

1 kopje gekookt en in stukjes gesneden kip
1 tl zout
1 tl komijn
2 el adobosaus (of chilisaus)
1 el plantaardige olie
1 blik met 400 g zwarte bonen, uitgelekt
1 blik met 400 g maïskorrels, uitgelekt
1 kopje witte rijst, gekookt
1 kopje geraspte cheddar
Sap van 1 limoen
4 tortilla's (ongeveer 25 cm)

BEREIDING

1. Meng kip, zout, komijn en adobosaus in een kom en door elkaar.
2. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
3. Verhit de plantaardige olie op de grillplaat.
4. Voeg kip, bonen en maïskorrels toe. 5 min. garen. Zet het kipmengsel opzij.
5. Doe een kwart van de rijst op elke tortilla en voeg een kwart van het kipmengsel toe. Werk dan af met een kwart van de cheddar en het limoensap.
6. De tortilla's naar binnen vouwen en oprollen tot burrito's. Leg de burrito's op de grillplaat en grill aan alle kanten. Serveer met salsa.



Sandwich voor het ontbijt

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

4 eieren
½ tl zout
½ tl gemalen zwarte peper
2 el boter
8 voorgebakken
pannenkoeken
4 diepgevroren
braadworsten

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Kluts de eieren in een kom met zout en gemalen zwarte peper.
3. Smelt de boter op de bakplaat en bak het roerei stevig (2-4 min.).
4. Verwijder het roerei en snij in vier stukken.
5. Leg de braadworsten op de grillplaat en laat iedere kant doorgaren (5-6 min.)
6. Maak een sandwich met de pannenkoeken, ei en braadworsten.
7. Serveer met ahornsiroop.



Philly-kaassteak

2 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

1 el koolzaadolie
1 ui, in ringen
1 groene paprika,
in dunne reepjes
½ tl zout
½ tl gemalen zwarte peper
1 ribeysteak (ongeveer
230 g), zonder vetrand,
gebraden en in plakken
gesneden
2 baguettes
ongeveer 220 g provolone,
in plakken

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Verhit de koolzaadolie op de grillplaat en fruit de ui, groene paprika, zout en gemalen zwarte peper tot ze gekarameliseerd zijn (6-8 min).
3. Voeg de plakken steak toe en blijf alles onder voortdurend roeren garen.
4. Verdeel als alles gaar zijn het mengsel gelijkmatig over de twee broodjes en legt er provolone op.

Cubano-sandwich

2 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

2 broodjes, gehalveerd
2 el boter, zacht
2 el gele mosterd
230 g ham, in plakken
gesneden
230 g gebraden
varkensvlees, in plakken
gesneden
230 g kaas, in plakken
½ kopje augurkschijfjes
2 el boter, gesmolten

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Besmeer de onderste helft van elk broodje met een eetlepel zachte boter. Strijk de mosterd op de andere helft.
3. Leg op de onderste helften ham, varkensvlees, kaas en augurken. Leg dan de andere helft van het broodje erop.
4. Bestrijk de buitenkant van elk broodje met de gesmolten boter, leg de broodjes op de grillplaat, druk de broodjes met een spatel plat en grill elke kant goudbruin (ongeveer 5 minuten).
5. Snijd de broodjes voor het serveren diagonaal doormidden.

Gestoofd rundvlees met gegrilde kaas

2 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

2 el boter
4 sneetjes witbrood
170 g gestoofd rundvlees, in stukjes gesneden
¼ kopje rundvleesjus
4 plakjes kaas

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Besmeer één kant van elke boterham gelijkmatig met boter.
3. Meng het rundvlees en de jus in een kleine kom.
4. Elke sandwich bestaat uit 1 sneetje brood (met de boterkant naar beneden), 1 plak kaas, de helft van het gestoofde rundvlees en een tweede sneetje brood (met de boterkant naar boven).
5. Leg de sandwiches op de grillplaat en grill elke kant tot het brood goudbruin en de kaas gesmolten is (3-5 min. per kant).



Gebakken rijst met garnalen

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

3 el koolzaadolie
½ tl grof zout
½ tl gemalen zwarte peper
4 sjalotten, gehakt
2 knoflookteentjes, gehakt
1 el fijngehakte gember
2 el sojasaus
1 tl sesamololie
2 el rijstazijn
ongeveer 230 g garnalen,
gepeld en ontdaan van
ingewanden
3 kopjes gekookte rijst
1 kopje wortelen in blokjes
3 eieren, geklutst
1 kopje diepvrieserwten

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Meng in een kleine kom zout, peper, knoflook, gember, sojasaus, sesamololie en rijstazijn.
3. Leg de garnalen op de grillplaat en grill tot ze helemaal gaar zijn.
4. Voeg de rest van de ingrediënten toe en nog 5 min. fruiten.



Teriyaki-kip

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

Marinade

- ½ kopje sojasaus
- ¼ kopje bruine suiker
- 2 tl geraspte gember
- 2 tl gehakte knoflook
- 2 tl sesamololie
- 1 el Chinese witte wijn
- ⅓ kopje sinaasappelmarmelade

-
- 4 kippenborsten zonder bot
 - 1 grote dikke wortel, in de lengte in vieren gesneden
 - 4 lente-uitjes, gesneden op de lengte van de wortelkwartjes

BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten van de marinade in een kom. Zet de marinade apart in de kom.
2. Snijd elke kipfilet in 2,5 cm dikke repen door van buiten naar binnen in een spiraal te snijden.
3. Wikkel de kiprepen om elk stuk wortel en lente-ui zodat de repen in een spiraal om de wortel en lente-ui zijn gewikkeld. Prik de kip aan elk uiteinde vast met een tandenstoker.
4. Met de marinade bestrijken en 30 min. in de koelkast laten marineren.
5. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 205°C.
6. Leg de kipwikkels op de grillplaat en grill tot ze gaar zijn (10-15 min.).
7. Serveer met rijst.

Zuidelijke stoofpot

6 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

3 maïskolven, in 3 stukken
gesneden
4 rode aardappels,
gehalveerd en voorgekookt
1 ui, geschild en in vieren
gesneden
900 g ongepelde garnalen
450 g worst, in grote stukken
gesneden
2 el kruidenmix voor
garnalen (of voor vis)
¼ kopje witte wijn

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 230°C.
2. Doe alle ingrediënten op de grillplaat. Sluit de grill af met de deksel. Bak alles tot het gaar is (ongeveer 5 min.).

Varkensmedaillons

6 porties • *Beginnersrecept* • *Gebruik van de grillplaat*

INGREDIËNTEN

450 g varkenshaasjes, in medaillons gesneden
½ tl zout
¼ tl gemalen zwarte peper
6 gepelde teentjes knoflook
2 el olijfolie
¼ kopje rozemarijn
Sap van 1 citroen
Schil van 1 citroen (onbehandeld)

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Breng het varkensvlees op smaak met peper en zout.
3. Het varkensvlees en de knoflooktenen bestrijken met olijfolie, bestrooi met rozemarijn, op de grillplaat leggen en 3-5 min. grillen.
4. Het varkensvlees omdraaien, het citroensap erover uitknijpen en nog 3-5 min. grillen.
5. Garneren met citroenschil.



Dipsaus

- 1 el chilipasta
- 2 el sojasaus
- 1 el honing
- 1 el witte wijn
- 1 el sesamololie
- 1 el geroosterde sesamzaadjes

Gebakken dumplings

6-8 porties • Recept met middelmatige moeilijkheidsgraad • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

Vulling

- 230 g waterkastanjes, uitgelekt en fijngehakt
- ½ kopje dingesneden lente-uitjes
- ¼ kopje wortel in julienne
- ¼ kopje selderij in julienne
- 1 tl geraspte verse gember
- 1 el zoete sojasaus
- 225 g fijngesneden kipfilet

pak met 24 wonton-deegvellen

- 1 ei geklutst met wat melk
- ¼ kopje plantaardige olie

BEREIDING

1. Klop alle ingrediënten voor de dipsaus samen in een kleine kom. Zet de kom met de saus opzij.
2. Meng alle ingrediënten voor de vulling in een andere kom.
3. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
4. Leg 1 eetlepel van de vulling op het midden van elk wonton-deegvel en bestrijk de randen van de deegvellen met eiwit. Vouw daarna het deegvel over de vulling en druk de randen van het deegvel op elkaar.
5. Giet de plantaardige olie op de bakplaat en voeg de dumplings toe. Sluit de grill af met de deksel. Bak tot de dumplings bruin zijn.
6. Serveer met de dipsaus.



Kip Paillard

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

- 2 kippenborsten, in tweeën gesneden
- ¼ kopje olijfolie
- 2 el rodewijnazijn
- 1 sjalot, in blokjes
- ¼ tl zout
- ¼ tl gemalen zwarte peper
- 1 el citroensap
- ½ kopje kant-en-klare pesto

BEREIDING

1. Leg de kipfilets op een snijplank, dek af met plasticfolie en sla de kip plat.
2. Klop de olijfolie, rodewijnazijn, sjalot, zout, gemalen zwarte peper en citroensap in een kom.
3. Leg de kip in de kom en laat gedurende 30 minuten in de koelkast marineren.
4. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
5. Leg de kip op de grillplaat en gril elke kant tot hij een inwendige temperatuur van 74°C bereikt (3-4 min. per kant).
6. Bestrijk de kip met de pesto en serveer op een gemengde salade.



Gegrilde koek met gegrild fruit

4 porties • Beginnersrecept • Gebruik van de grillplaat

INGREDIËNTEN

1 kant-en-klare koek, in dikke plakken gesneden
½ kopje margarine
3 bananen, geschild en in plakjes gesneden
1 Ananas, klokhuis verwijderd, geschild en in blokjes gesneden
24 grote aardbeien, in twee gesneden
3 perziken, in plakjes gesneden en ontpit
½ kopje gewone siroop
1 kopje slagroom
¼ kopje frambozensaus
1 el munt, gehakt

BEREIDING

1. Plaats de grillplaat en verwarm de grill voor op 180°C.
2. Bestrijk de koekplakken met margarine. Leg de koek met de banaan, ananas, aardbeien en perzik op de grillplaat en iedere kant 2-3 min. grillen.
3. Als het fruit gaar is schud u het door de siroop.
4. Doe de slagroom, frambozensaus en munt op de koek en serveer met het gegrilde fruit.



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-smokeless-grill-elite>
<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-smokeless-grill-elite-ch>



CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 267 69 67