



Kvdr's BBQ@Greetje &Theo
30-08-2025

Juicy Mary

~

Ćevapčići met Ajvar en geroosterde ui

~

Cacciucco alla Livornese, Toscaanse vissoep

~

Flat ironsteak, tomaten gevuld met Siciliaanse caponata

~

Appelen op de Ofyr met gember en rum-rozijnen



Juicy Mary

Ingrediënten voor 4 personen

4 glazen of 8 dl tomatensap

4 maatjes wodka 4x20 ml

Sap van 2 limoenen

1 citroen

Enkele druppels tabasco en sojasaus

Enkele druppels worchestershiresaus

IJsblokjes

4 tl cajunkruiden

Voor de garnering: augurk zoetzuur, kaasblokjes, 4 gebakken scampi's, 4 groene asperges, kerstomaatjes, olijven, 4 stengels jonge bleekselder, fuet, mortadella, blaadjes basilicum

Bereiding:

Voeg het tomatensap, de wodka en het limoensap toe en kruid naar smaak met zwarte peper, tabasco, sojasaus en worchestershiresaus.

Meng het geheel goed en voeg een flinke hand ijsblokjes toe.

Wrijf de randen van 4 hoge glazen in met citroensap en druk in de cajunkruiden zodat een mooi randje ontstaat.

Vul de glazen met de mix en steek er de stengel bleekselderij in. Maak prikkers van augurk en kaasblokjes, prikkers met kerstomaatjes en olijven, prikkers met roosjes mortadella, fuet en verder groene asperge en scampi's. The sky is the limit.



Ćevapčići met Ajvar en geroosterde ui

Ingrediënten voor 6 personen

600 gr gemengd gehakt rund, varken, lam
1 ei
1 el bloem of paneermeel
2 teentjes knoflook
2 tl paprikapoeder
Gehakte platte peterselie
Gedroogde oregano
2 uien versneden in schijven
Potje Ajvar

Bereiding:

Doe het gehakt samen met het ei in een kom en meng dit goed door elkaar.

Snijd de peterselie fijn en voeg ook dit toe aan het gehakt. Vervolgens kan je ook de bloem, (een snufje) zout en paprikapoeder toevoegen.

Kneed het gehakt met de kruiden goed door elkaar en draai dan met vochtige handen er worstjes van die ongeveer zo groot zijn als je vinger.

Laat dan de worstjes een uur of langer in de koelkast staan zodat de kruiden goed in het vlees trekken.

Zorg dat de grillpan of bbq goed heet is voordat je de ćevapčići gaat grillen. Grill ze niet te lang, ongeveer 5 min en draai ze regelmatig om. Rooster de uiringen op een bakplaat of gietijzeren pan.

Serveer de Ćevapčići met een lepeltje Ajvar en geroosterde ui,



Cacciucco alla livornese, Toscaanse vissoep

Ingrediënten voor **12** personen

12 scampi
2 kg mosselen
tijm
0,2 l witte wijn
4 ajuinen
6 wortels
8 teentjes look
8 stengels selder
2 steranijs
laurierblaadjes
2 snuifjes chiliflakes
2 scheutjes Xeresazijn
4 l water
Zout, peper
24 sneetjes zuurdesembrood of stokbrood
600 gr rode mul én de graten
600 gr pijlinktvissen
600 zeeduivel én de graten
bladpeterselie
2 blikjes tomatenpuree
4 blikken tomatenblokjes

Bereiding:

1. Pel de scampi's en houd de pantsers apart.
2. Spoel de mosselen, doe ze in een pot met olijfolie, kruid met peper en tijm en giet de witte wijn erbij. Kook 7-8 minuten. Pluk de mosselen en houd ze apart.
3. Verhit olijfolie en bak de pantsers van de scampi's, de graten en koppen van de vis in een wok op de Ofyr. Snij ui, look, wortelen en selder, voeg toe en laat alles even aanstoven. Voeg tijm, laurier, steranijs en chiliflakes toe. Schep de tomatenpuree erbij en blus met de tomatenblokjes en het water. Giet de gezeefde jus van de mosselen bij het geheel en breng aan de kook. Voeg Xeresazijn toe en breng op smaak met pezo. Haal tijm, laurier en steranijs uit de soep en mix deze, zeef ze en zet apart.
4. Snijd de zeeduivel en de inktvis in kleine stukken en bak kort op de Ofyr in olijfolie samen met de scampi's en rode mul (kort). Kruid met pezo.
5. Bak sneetjes brood met olijfolie en look op de Ofyr. Serveer apart of leg deze in een diep bord en schep er wat mosselen, scampi's en gebakken vis in. Giet er een flinke lepel vissoep over en werk af met enkele blaadjes peterselie en een scheutje olijfolie.



Flat ironsteak en tomaten gevuld met Siciliaanse caponata

Ingrediënten voor 12 personen

2 kg gesplitste sukade ofte flat ironsteak ofte (jumeaux à bifteck)

Voor de caponata:

2 aubergine

4 teentjes look, geplet

enkele takjes tijm

12 tomaten uit de Wampvallei

2 el amandelschilfers, fijngehakt

4 el broodkruim of panko

2 kl honing

2 takje tijm, fijngehakt

olijfolie

zout

Overige ingrediënten voor de caponata:

2 rode ui, fijngesnipperd

4 stengel selder, fijngesneden

1 rode en 1 groen paprika in blokjes

2 el witte balsamico

2x enkele blaadjes verveine

2x enkele blaadjes citroentijm

2 el kappertjes, + 8 groene olijven fijngehakt

peper - zout

olijfolie

Garnering:

Gebakken beukenzwammetjes

Bereiding:

Maak met een mesje kleine inkepingen in de aubergine. Besprenkel met olijfolie en zout, voeg de look en de tijm toe. Pak in in een laagje aluminiumfolie en pof de aubergine op de barbecue gedurende 10 à 15 minuten.

Verhit voor de caponata een scheutje olie in een steelpan. Fruit er de rode ui in aan en voeg daarna de selder toe. Breng op smaak met peper, zout en witte balsamico.

Hol de vleestomaten uit. Doe het vruchtvlees van de tomaten nog bij de caponata. Haal de aubergine van de grill, lepel er het vruchtvlees uit en voeg ook nog toe. Laat het geheel nog een minuutje sudderen en breng de caponata nog verder op smaak met enkele blaadjes verveine, citroentijm, een scheutje olijfolie en een lepeltje kappertjes en olijven. Vul vervolgens de uitgeholde tomaten op met de caponata en plaats de tomaten in een vuurvaste schaal en zet apart.

Doe de fijngehakte amandelen samen met het broodkruim, de honing, de tijm en een scheutje olijfolie in een steelpannetje. Rooster op de grill goudbruin en zet apart

Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en breng tot een temperatuur van 240 °C, kan ook op de Ofyr. Snijd voor de sukade het vlees in 4 gelijke stukken

en bestrooi met peper en zout. Bak de sukade saignant of tot een kerntemperatuur van 48 gr C.

Haal de sukade van bbq en laat ca. 5 minuten losjes afgedekt onder aluminiumfolie rusten.

Bak de beukenzwammetjes kort op de ofyr

Verwarm de schaal met de gevulde tomaatjes op de grill en werk ze nog af met de crumble van amandelen.

Leg op elk bord enkele tranches sukade met daarop gebakken beukenzwammetjes en daarnaast een tomaatje gevuld met caponata.



Vlootje van appelen met gember en rum-rozijnen

Ingrediënten voor 6 personen

3 appelen, goudrenetten

Sap van 2 citroenen

2 el rum

3 el gele rozijnen

30 gr verse gemberwortel

50 g licht gezouten boter (enkel indien rechtstreeks wordt gebakken op de Ofyr)

6 kl bruine suiker

3 el gepelde pistachenoten geroosterd

2 el pijnboompitten geroosterd

Vanille ijs

Bereiding:

Schil de appelen, steek de klokhuizen eruit, snijd de appelen in parten en besprenkel ze met citroensap.

Verhit de rum met 1 dl water en roer de rozijnen erdoor laat een paar uur of langer weken. Schil de gemberwortel en snij in zeer fijne julienne.

Vul alubakjes met appel en voeg de suiker, rozijnen + sap, gember, pistachenoten en pijnboompitten toe en zet de bakjes nog 10 minuten op de ofyr.

Serveer het gerecht goed heet met een bolletje vanille ijs

