



Kvdr's BBQ@Greetje & Theo
06-09-2026

Pappadum pulled chicken

~

Rösti met homemade gerookte zalm

~

Gegratineerde sardientjes met gremolata

~

Pluma Iberico, Spaanse rijst en paprikachutney

~

Gegrilde ananas met Grandmarnier en vanille ijs



Pappadum pulled chicken

Ingrediënten voor 8 personen

8 papadums ashoka madras (mild pikant oorsprong India)

400 g pulled chicken

8 el mangochutney

Scheutje zonnebloemolie

Optioneel: Ghoe cress

Pulled chicken:

3 kg kippendijen zonder been (blijven sappiger dan kipfilet)

4 el olijfolie

BBQ rub naar keuze (ongeveer 3 à 4 el)

200 ml appelsap en kippenbouillon

Bereiding:

Steek de Big Green Egg aan voor indirect garen.

Breng de temperatuur naar 120-130°C.

Wrijf de kippendijen in met olijfolie, bestrooi royaal met de BBQ-rub.

Roken en garen

Voeg eventueel een handje appel- of kersenhout toe voor extra rooksmaak.

Leg de kip op het rooster.

Gaar ongeveer 1 uur, totdat de kerntemperatuur 75°C bereikt.

Doe de kip in een schaal of aluminium bak met wat boter, appelsap en kippenbouillon en laat verder garen tot 90°C.

Trek het vlees uit elkaar met twee vorken of BBQ-claws.

Meng met wat van het kookvocht en zet opzij.

Frituur de papadums vel per vel, 6-8 seconden in hete olie. Laat goed uitlekken.

Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een pan op de BGE en rooster er de pulled chicken in tot het krokant begint te worden aan de randjes en het goed warm is.

Verdeel de pulled chicken over de papadums en top met de mangochutney.

Garneer eventueel met de ghoe cress en serveer onmiddellijk zodat de papadums krokant blijven.



Rösti met zure room en homemade gerookt zalm.

Ingrediënten voor 8 personen
4 vastkokende aardappelen
1 potje lompviseitjes of kaviaar
75 gr boter
Potje zure room
Bieslook of dille
Home made gerookte zalm
pezo

Bereiding:

Schil de aardappelen en rasp in een kom voeg peper en zout toe. Knijp het vocht uit de aardappelen en maak toefjes in een pan of skillet op de BBQ. Bak in boter tot goudbruin.

Maak de zure room aan met bieslook en eventueel een beetje room om het smeuïger te maken of gebruik kruidenkaas in de stijl van Philadelphia roomkaas. Doe in een spuitzak.

Dresseer de rösti's met toefjes zure room en roosjes van zelfgerookte zalm met daarbovenop lompviseitjes of kaviaar.



Gegratineerde sardientjes met gremolata

Ingrediënten voor 8 personen

4 blikjes Ortiz sardines

2 x Très Bonne flatbread of ciabatta

2 tl gerookt paprikapoeder

bos platte peterselie

4 teentjes knoflook

1 citroen

100 g panko

versgemalen peper

fleur de sel

Bereiding:

verwarm de oven voor op 185 °C met de grillstand aan.

Leg het brood op een bakplaat en bak af volgens de instructies op de verpakking.

Open de blikjes met sardientjes en giet het grootste gedeelte van de oliefolie af. Zorg ervoor dat de sardientjes in het blikje blijven liggen.

Hak voor de gremolata de peterselie ragfijn. Maak de knoflook schoon en hak zo fijn mogelijk of pers deze uit.

Meng de peterselie met de knoflook en rasp er de schil van een halve citroen bij.

Voeg de panko toe en kruid het geheel met een beetje fleur de sel en lekker wat versgemalen peper.

Besprenkel de sardientjes met citroensap en verdeel rijkelijk de gremolata eroverheen.

Plaats in de voorverwarmde oven, met de ventilator uit en laat in ongeveer 10 minuten mooi gratineren.

Serveer het hete blikje met gegratineerde sardientjes met het gebakken flatbread.



Pluma Iberico met Spaanse rijst en paprikachutney

Ingrediënten voor 8 personen

1,5 kg pluma + rub naar keuze

Bijvoorbeeld: 2 tl madras kerriepoeder, 2 tl gerookt paprikapoeder, 1 tl knoflookpoeder

pezo

Spaanse rijst

1 verse chorizoworst van ca. 200 g
2 ui
4 teentjes knoflook
4 el olijfolie
300 g bombarijst = rijst voor paëlla
200 ml tomatensap
400 ml kippenbouillon
Afwerking rucola

Paprikachutney

2 gele paprika
2 rode paprika
2 sjalot
2 teentje knoflook
groene olijven zonder pit
6 el olijfolie
2 el dragonazijn

Bereiding chutney:

Leg de gele en rode paprika op de gloeiende houtskool. Sluit de deksel van de kamado en pof de paprika's ca. 4 minuten, totdat de onderkanten geblakerd zijn. Keer de paprika's om en pof nogmaals 4 minuten. Stop de paprika's in een afsluitbare zak en laat ongeveer 10 minuten liggen. Verwijder de steeltjes, vellen en zaadlijsten van de gepofte paprika's en snijd het vruchtvlees in stukjes van 1 centimeter.

Je kan ook perfect geroosterde paprika uit glas nemen, geen gedoe en even lekker !

Plaats een gietijzeren steelpannetje op de BGE om voor te verwarmen.

Pel en snipper de sjalot en de knoflook. Snijd de olijven in ringetjes.

Schenk de olijfolie in het steelpannetje en voeg de sjalot en knoflook toe. Bak 2-3 minuten en haal het pannetje uit de Big Green Egg. Voeg de gesneden paprika, olijven en dragonazijn toe.

Bereiding Secreto en rijst:

Verwarm de BGE tot 220 °C en steek de Weber aan voor bereiding van de rijst in een pan of wok.

Snij de pluma een beetje bij, bestrijk met de rub en verpak vacuüm. (kan een nacht op voorhand)

Snijd de gegrilde chorizoworst in blokjes van een halve centimeter. Pel en snipper de ui en de knoflook. Voeg de olijfolie, chorizoblokjes, ui en knoflook in een paëllapan of wok op de Weber en bak ca. 3 minuten. Strooi de bombarijst in de pan en bak nogmaals 3 minuten. Roer regelmatig en sluit na elke handeling het deksel van de Weber.

Blus de rijst af met het tomatensap en de kippenbouillon. Laat de rijst ca. 20 minuten pruttelen totdat deze gaar is. Roer af en toe door en voeg indien nodig een scheutje water of kippenbouillon toe.

Wrijf de pluma in met een beetje olijfolie en bak het vlees op een gietijzeren rooster. Het vlees mag medium gebakken zijn.

Verdeel de bombarijst en paprikachutney over de borden. Haal de pluma Iberico uit de Big Green Egg en snijd in plakjes. Verdeel over de borden en garneer met de rucola.



Gegrilde ananas met Grandmarniersiroop en vanille-ijs

Ingrediënten voor 8 personen:

1 grote verse ananassen
100 gram ongezouten roomboter
200 gram suiker
2 dl verse jus d'orange
grandmarnier
vanille-ijs
munt of citroenblaadjes voor versiering

Bereiding:

Snijd de kruin van de ananas, schil de ananas met een scherp mes en zorg ervoor dat er geen pitjes meer op de ananas zitten. Halveer de ananas in de lengte en nogmaals zodat je de kern kan verwijderen en snijd nogmaals in de lengte (zie foto). Rijg deze partjes op een houten stokje.

Smelt de roomboter zonder te laten kleuren, voeg de suiker in één keer toe en laat hem al roerende op hoog vuur karamelliseren tot de massa lichtbruin is (karamelkleur). Blus de karamel af met de jus d'orange. Kook de jus d'orange door tot de suiker is opgelost en er een siroop ontstaat (20 minuten).
Voeg grandmarnier naar smaak toe.

Bestrijk de ananas met de siroop en gril de spiesen op de Weber of BGE. Maak een ruitmotief op de ananas. Serveer de spiesen warm met vanille-ijs en een beetje siroop. Garneer met een blaadje munt of citroenkruid.

Opgelet: karamel kan zeer heet worden let op bij het proeven !!

