

BRAAI WORKSHOP MENU

Ontdek de Kunst van het Vuur



het
buiten
atelier.

INGREDIËNTEN

1.1 FLATBREAD

- 500 gram Griekse yoghurt
 - 800 gram bloem
 - Zout
 - Peper
 - Verse kruiden
- Toppings:
- Gerookte zalm
 - Yoghurt dressing
 - Gegrilde groente

1.2 BOTERVIS

- Botervis
- Ontbijtspek
- Groene pepers
- Spiesen

1.3 PROCUREUR

- 70 gram zout
- 60 gram bruine basterdsuiker
- 35 gram paprikapoeder
- 3 el versgemalen peper
- 2 el knoflookpoeder
- 2 el uienpoeder

1. Amuses

1.1 Gegrild Flatbread met Gerookte Zalm en Yoghurt Dressing

- Meng de ingrediënten tot een samenhangend deeg.
- Laat het deeg rusten in de koelkast.
- Verdeel het deeg en rol uit tot platte broodjes.
- Grill de broodjes op direct vuur tot goudbruin.

1.2 Boter Vis Spies met Spek en Groene Pepers

- Portioneer de botervis in gelijken blokken van ca. 3cm
- Omwikkelde botervis met ontbijtspek tot mooie medaillons
- Rijg de botervis medaillons om en om met de groene pepers op de spiesen
- Gril de spiesen ca 6 min op open vuur

1.3 Procureur Fingers met Huisgemaakte Rub

- Snijd de procureur in repen van 2cm dik en 6cm lang
- Meng vervolgens alle kruiden bij elkaar tot een homogene massa.
Let op met het toevoegen van de knoflookpoeder, deze wil wel is klonteren.
- Bestrooi de Procureur fingers met de zelfgemaakte rub
- Zorg voor een mooi kolen bed over de helft van je rooster.
- Leg 2/3 rookhout blokken op je kolenbed.
- Laat de de fingers vervolgens voor ca 30 minuten indirect garen op het braai rooster.

INGREDIËNTEN

2.1 GESTOOFD LAMSVLEES

- 1 kg lamsbout zonder been
- 2 uien
- 1 rode en gele paprika
- 3 tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 50 g boter
- 1 el tomatenpuree
- 200 ml rode wijn
- 2 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn

2.2 CAVEMAN STYKE

- Bief met intramusculair vet (tomahawk, Rib-eye, cote a l'os)
- 1 rode puntpaprika
- 2 banaansjalotten
- 2 teentjes knoflook
- ½ bosje krulpeterselie
- ½ bosje bladpeterselie
- ½ bosje bieslook
- ½ bosje kervel
- 40ml rode wijnazijn
- 1 el Tabasco
- 100 ml olijfolie

2. Hoofd

2.1 Gestoofd Lamsvlees met Grove Groente uit Römertopf Bricknick

- Leg de plakken lamsbout, de ui, de paprika's en de tomaten op het rooster en grill ze ca. 2 minuten. Keer het vlees en de groenten om en grill nogmaals 2 minuten.
- Haal het vlees en de groenten van het rooster en laat ze iets afkoelen. Snijd intussen het lamsvlees in blokjes van ca. 3 centimeter. Halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees van de paprika's, de ui en de tomaten in grove stukken. Pel de knoflook en hak de teentjes fijn.
- Verwarm intussen de bricksteen op het rooster.
- Voeg de boter toe en wacht totdat deze lichtbruin is. Voeg de ui, de knoflook en de tomatenpuree toe en bak dit ca. 1 minuut.
- Meng het lamsvlees, de paprika en de tomaat door het uienmengsel en schep even goed om. Blus af met de rode wijn en schenk de lamsfond in de pan. Voeg de takjes tijm en rozemarijn toe. Wacht totdat de stoof begint te pruttelen.
- Plaats de briksteen op een indirecte zone en laat deze voor ca 2/3 uur langzaam garen.

2.2 Caveman Style Bief met Chimichurri

- Halveer de puntpaprika, verwijder de steel en de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.
- Pluk de blaadjes van de kruiden en snijd ze fijn.
- Meng de gesneden ingrediënten met de rode wijnazijn, de Tabasco en de olijfolie
- Laat de bief indirect garen tot een kern van 45 graden
- Maak een gloeiend heet kolen bed en grill de bief direct in de kolen bruin.

INGREDIËNTEN

3.1 SUIKERBROOD

- Suikerbrood
- Bruine basterdsuiker
- Rozemarijn
- Ananas
- Roomboter
- Bruine rum

3. Na

3.1 Gebakken Suikerbrood met Geflambeerde Ananas en Ijs

- Maak de ananas schoon en snijd hem in 4 parten. Verwijder de harde kern. Laat een beetje olie op de plancha plaat lopen en bak hier de ananas mooi bruin op.
- Rits ondertussen de rozemarijn en hak deze fijn. Bestrooi de ananas met de rozemarijn tijdens het bakken. Als de ananas mooi gekleurd is leg je wat roomboter en bruine basterdsuiker op de ananas en laat deze goed mee karmaliseren.
- Snijd dikke plakken suikerbrood en bak deze goudbruin boven het directe vuur.
- Flambeer a la minute de ananas met de rum. Let op zodra de rum in het vuur komt flambeert deze, dus pas op!
- Serveer het suikerbrood, ananas met een bolletje ijs

Bedankt voor uw deelname!

Benieuwd naar meer recepten schrijf u in voor onze nieuwsbrief via onze website www.hetbuitenatelier.com of volg onze socials

Wij hopen u snel weer te zien!