



GRILLEN MAAR!  
**IEDERE BURGER EEN  
CHEESEBURGER**

VEELZIJDIG GRILLFESTIJN  
**GRIL WAT JIJ WIL**

3 PERFECTE SMELTKAZEN  
**ZOMERSE FONDUE**

# ONTDEK DE GRILLZIJDIGHEID VAN KAAS





## COLOFON

'Kaas & Kolen' is een uitgave van Zijerveld.

Adres:  
Broekveldselaan 9,  
2411 NL Bodegraven

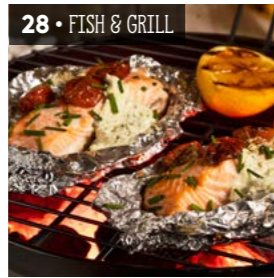
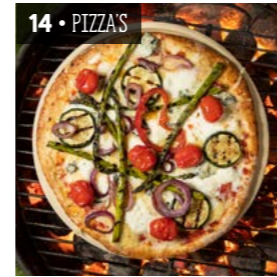
Redactie:  
Maud Benckhuijsen  
(Communicatie &  
Eventmanager)  
Timme Helmes  
(Assortiment specialist)

Fotografie:  
Ester Overmars fotografie  
[www.esterovermars.nl](http://www.esterovermars.nl)

Foodstyling:  
Anoek Lorjé & Soraya de Waal  
[www.foodstylister.nl](http://www.foodstylister.nl)

Concept en realisatie:  
WIM Creative Agency  
[www.wearewim.nl](http://www.wearewim.nl)

© Zijerveld, 2022. Alle rechten voorbehouden. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Desondanks kan de verstrekte informatie onjuistheden bevatten. Zijerveld is niet aansprakelijk voor enige schade van welke aard ook, die ontstaat als gevolg van het afgaan op informatie in deze uitgave.



...EN NOG  
**VEEL MEER  
LEKKERS  
MET KAAS!**

Met Kaas & Kolen heb je een heerlijke invulling van het zomerseizoen te pakken. De barbecues gaan weer aan, de hoogste tijd om heerlijke en uiteenlopende gerechten op tafel te zetten. Kaas & Kolen geeft je allerlei zomerse gerechten met kaas om te bereiden, om met vrienden of familie van te genieten. Gerechten die eenvoudig op de barbecue te bereiden zijn, en altijd voor een smakelijke verrassing zorgen.

Je kaasspecialist helpt je graag met de lekkerste kazen voor op en bij de barbecue. Wij wensen je een smaakvol barbecueseizoen toe!

# EEN SMEUÏG FESTIJN

Origineel en altijd welkom: **EEN RACLETTE OF KAASFONDUE** met gesmolten kazen van de barbecue. Juist in de zomer, waar je de kaas eenvoudig smelt in een pan of slede op de grill.

Met de **CHEESE BARBECLETTE** heb je in een handomdraai jouw favoriete kaas gesmolten. Lekker voor op een stokbroodje, of om van je hamburger de perfecte cheeseburger te maken. De Cheese Barbeclette is onmisbaar bij een smaakvolle barbecue tijdens een zwoele zomervond.

**SLA SNEL  
OM VOOR  
HEERLIJKE  
RECEPTEN**



# ZOMERSE FONDUE

MET 3 PERFECTE  
SMELTKAZEN

## FONTINA DOP

Italië | Koemelk (R.M) | Vrij zachte Italiaanse bergkaas met een volle, licht pikante smaak die doet denken aan fruit en noten.



## MORBIER AOP

Frankrijk | Koemelk (R.M) | Vroeger was deze kaas een bijproduct bij de productie van Comté-kaazen, maar inmiddels kunnen we niet meer zonder!



## RACLETTE SUISSE

Zwitserland | Koemelk | Zwitserse Raclette is natuurlijk perfect geschikt om te smelten en te serveren met groenten en vlees.



**TIP:**  
OP ZOEK NAAR  
EEN ANDERE  
PERFECTE  
SMELTKAAS?  
JE KAASSPECIALIST  
WEET PRECIJS  
WELKE!



**TIP:**  
OOK LEKKER OM  
DE KAAS TE **DIPPEN**  
MET **GROENTEN**  
ZOALS BLEEKSELDERIJ,  
PAPRIKA OF  
WORTEL.

## BARBECUE S'MORES MET LUTJEWINKEL 1916 PITTIG & ROMIG

4 PERSONEN LUNCH OF VOORGERECHT 5 MIN + 15 MIN OP DE BARBEQUE

Ingrediënten:

- 350 g Lutjewinkel 1916 Pittig & Romig
- 150 g tomaatjes
- 4 takjes tijm
- 100 g mini-grissini tomaat, stokbrood of soepstengels
- Peper

Bereidingswijze:

Steek vast de barbecue aan of verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de kaas gelijkmatig in de pan en verdeel de tomaatjes en de tijm erover. Zet de pan zonder deksel op de hete barbecue of in de oven. Roer de kaas na tien minuten door en schenk het losgekomen vet af. Steek de grissini erin en bak nog vijf minuten. Pas op dat de kaas niet aanbrandt. Haal de pan van de hittebron. Bestrooi met gemalen peper en serveer direct.

## LUTJEWINKEL 1916 PITTIG & ROMIG

Nederland | Koemelk | Noord-Hollandse kaas van onberispelijke kwaliteit. Deze jubileumeditie is een blijvertje.



**TIP:**  
LEKKER MET  
RODE WIJN

# IEDERE BURGER EEN CHEESEBURGER

BRENG JE BURGER  
OP SMAAK MET  
VERSCHILLENDE  
KAZEN



Het sist, het rookt, het ruikt. Als de barbecue aan gaat, gaan de hamburgers erop. Met beef-, lams- of een groenteburger is er voor ieder wat wils. Natuurlijk op smaak gebracht met de juiste plak gesmolten kaas. Burger all the way!

OP ZOEK NAAR  
DE JUISTE  
KAAS VOOR OP  
JE BURGER?  
WIJ TIPPEN JE GRAAG  
DE VOLGENDE:

**1 FOURME D'AMBERT AOP**

Frankrijk | Koemelk | Blauwaderkaas met een heerlijk kruidig karakter.

**2 COLLIER'S WELSH CHEDDAR**

Verenigd Koninkrijk | Koemelk | Een jaar gerijpt en van geweldige kwaliteit. Aangenaam krachtig en pikant.

**3 SKYLGGER PIKANT 50+**

Nederland | Koemelk | De trots van het eiland Terschelling. Romig, licht pittig en veelzijdig in gebruik.

**4 GEITENKAAS BELEGEN BGA 50+**

Nederland | Geitenmelk | Voortreffelijke Hollandse geitenkaas met een zuivere, toegankelijke smaak.

**5 LUTJEWINKEL 1916 PITTIG & ROMIG 48+**

Nederland | Koemelk | Noord-Hollandse kaas van onberispelijke kwaliteit. Deze jubileumeditie is een blijvertje!

**6 DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
36 WEKEN 48+**

Nederland | Koemelk | Heerlijk pikant zonder aan romigheid te hebben ingeboet.



## GEGRILDE ANGUS BURGER MET FOURME D'AMBERT

🍴 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 150 g witte kool
- 1 kleine rode ui
- 50 ml gembersiroop
- Sap en rasp van 1 citroen
- 2 el verse bieslook
- Zout en peper
- 4 Angus beef burgers
- 4 eieren
- 1 el olijfolie
- 150 g Fourme D'ambert
- 8 el Dijonaise
- 4 hamburgerbroodjes

### Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Maak ondertussen de koolsalade. Meng hiervoor de gesneden kool met ui, gembersiroop, het rasp en sap van de citroen, bieslook, zout en peper door elkaar. Zet in de koelkast tot gebruik. Gril de burgers zo'n drie minuten op het midden van het rooster van de barbecue en sluit vervolgens de deksel. Verhit ondertussen wat olie in een koekenpan en bak de eieren tot de dooier nog zacht is. Open de barbecue en verdeel de kaas over de burgers. Sluit de barbecue opnieuw en bak de burgers nog een minuut tot de kaas gesmolten is. Haal ze daarna van het rooster en grill daar de doorgesneden broodjes een minuut op het snijvlak.

**DRANK  
SUGGESTIE:  
LA TRAPPE  
TRIPLE**

## GEGRILDE TERIYAKI-ZALM MET CHEDDAR

🍴 4 PERSONEN ⌚ 25 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 4 zalmfilets
- 4 el Kikkoman Teriyaki barbecue-saus
- ¼ komkommer
- ½ rijpe mango
- ½ el verse koriander
- 1 el rijstazijn
- 2 el honing
- Zout en peper
- 150 g Cheddar
- 4 harde broodjes
- Chilisaus

### Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Snijd de komkommer door in lengte en verwijder de zaadlijst. Snijd de komkommer in stukjes, de mango in kleine blokjes en meng ze in een kom samen met de koriander, azijn, honing, zout en peper. Zet tien minuten in de koelkast om te marinieren. Schep tussendoor om. Bestrijk de zalmfilets met de Teriyakisaus en bestrooi met wat zout. Gril de zalmfilets twee minuten in het midden van de barbecue en sluit de deksel. Open de barbecue, keer de filets om en gril ze nog twee minuten met de deksel dicht. Keer daarna de filets opnieuw om en verdeel de plakken Cheddar over de filets. Gril nog een minuut met de deksel dicht tot de kaas gesmolten is. Haal vervolgens de zalmfilets van het rooster en gril de doorgesneden broodjes nog een minuut op de gesneden kant. Klaar? Bouw je burger en geniet!

**DRANK  
SUGGESTIE:  
CHARDONNAY**

## GEGRILDE BIETENBURGER MET SKYLER PIKANT

🍴 4 PERSONEN ⌚ 30 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 1 rode appel
- 3 stengels bleekselderij
- 1 el verse krulpeterselie
- 4 el mayonaise
- Zout en peper
- 200 g crème fraîche
- 1 el mierikswortelpuree
- 1 bosui
- 4 bietenburgers
- 150 g Skyler pikant
- 4 tijgerbollen

### Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Rasp de ongeschilde appel boven een ruime kom. Halveer de bleekselderij over de lengte en snij in dunne plakjes. Meng de appel en bleekselderij met de peterselie, mayonaise, zout en peper. Zet in de koelkast tot gebruik. Meng nu de crème fraîche met de mierikswortel, bosui, zout en peper. Zet dit eveneens in de koelkast tot gebruik. Neem de bietenburgers en grill ze twee minuten aan de rand van het rooster met de deksel op de barbecue. Draai de burgers na twee minuten om. Verdeel de kaas over de burgers en grill ze nog een minuut, tot de kaas gesmolten is. Zaag de broodjes door en grill ze een minuutje op de snijkanten.

**DRANK  
SUGGESTIE:  
EEN FRIS  
WITBIERTJE**

## GEGRILDE LAMSBURGER MET LUTJEWINKEL1916 PITTIG & ROMIG

🍴 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 500 g lamsgenhakt
- 1 ei
- 4 el paneermeel
- 1 tl ras el hanout
- Zout en peper
- 1 kleine courgette
- 3 el olijfolie
- 150 g Lutjewinkel1916 Pittig & Romig
- 1 klein Turks brood
- 6 el humus
- 3 el gebakken uitjes
- 2 el granaatappelpitten

### Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Kneed het gehakt met het ei, paneermeel, ras el hanout, zout en peper stevig door elkaar. Vorm er vier gelijke burgers van. Zet in de koelkast tot gebruik. Snijd de courgette in langwerpige plakken, besprenkel ze met de olie en bestrooi met zout en peper. Plaats de burgers op het midden van het rooster van de hete barbecue. Leg de courgetteplakken er omheen. Sluit de deksel en grill alles drie minuten. Open de barbecue en draai de burgers en groenten om. Verdeel de kaas over de burgers en grill alles nog twee minuten met de deksel dicht. Haal de burgers van het rooster leeg en grill het doorgesneden brood op de snijkanten nog een minuut.

**DRANK  
SUGGESTIE:  
EEN KOUDE  
IPA**



## DE ROTTERDAMSCH OUDE BURGER

🕒 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 400 gram rundgehaakt
- 2/3 eetlepels gehaktkruiden of een mengsel van peper, zout, paprika en kerriepoeder
- 2 eieren
- 2 eetlepels paneermeel
- 1 eetlepel ketchup
- 3 theelepels peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 hamburgerbroodjes
- 4 plakken tomaat
- 8 keer een flinke plak De Rotterdamsche Oude 36 weken oud
- paar blaadjes sla (het lichtgroene, knapperige deel)
- een paar rode ui-ringen
- een flinke tik mayonaise en ketchup

### Bereidingswijze:

Begin met het voorverwarmen van de grill. Hier kun je straks vlot de broodjes roosteren. Meng in een kom het gehakt met de eieren, de kruiden, het paneermeel, de eetlepel ketchup en de peterselie. Meng alles goed door. Als je het mengsel te nat vindt, doe je er nog wat paneermeel bij. Vorm vier bollen van het gehaktmengsel en sla deze met de vlakke hand plat zodat je vier mooi gevormde schijven krijgt van ongeveer twee centimeter dik. Grill de hamburgers vervolgens in ongeveer acht minuten gaar op de barbecue. Leg na vier minuten de broodjes onder de grill. Beleg de broodjes achtereenvolgens met de hamburger, twee plakken kaas, de tomaat, ui en sla. Maak het geheel af met wat ketchup en mayonaise.

**DRANK  
SUGGESTIE:**  
CORONA MET EEN  
LIMOENTJE



## LEKKER ZONDER VLEES GO VEGA!

**TIP:**  
LEKKER MET  
EEN FRISSE  
KOOLSALADE  
OF DIKKE  
FRIETEN

## CAMEMBERT VEGABURGER MET ZOETE UIEN CHUTNEY

🕒 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 2 kleine camemberts
- 2 zoete uien
- 2 el dragonazijs
- 1 tl gedroogde tijm
- Peper en zout
- 2 el maple syrup
- 4 vegaburgers, b.v. Beyond Burgers
- 4 hamburger broodjes, gehalveerd
- Barbecueaus
- Sla

### Bereidingswijze:

Steek de barbecue aan of verhit later een grillpan op het vuur. Snij de camemberts over de lengte twee keer doormidden. Hou vier ronde plakken achter voor de burgers, de rest bewaar je. Zet de kaas in de koelkast tot gebruik. Fruit nu de uien tien minuten met twee eetlepels olie in een koekenpan. Roer af en toe door. Voeg de azijs, tijm, peper en zout toe en laat de uien twee minuten zachtjes pruttelen. Voeg de maple syrup toe en roer alles goed door. Haal van het vuur en laat afkoelen. Grill de burgers twee tot drie minuten aan beide kanten op de bbq of in de grillpan. Leg de plakken camembert op de burgers en grill ze even mee tot de kaas smelt. Grill ook de broodjes kort op de barbecue. Bouw de burger met de sla, vegaburger, kaas en de zoete-uienchutney.

### CAMEMBERT LE RUSTIQUE AOP

Gebaseerd op de eeuwenoude receptuur van de Camembert de Normandie AOP. Goed gerijpt heerlijk zacht en vol en krachtig van smaak.

### AOP STAAT VOOR 'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE'

Producten met deze Europese bescherming moeten geproduceerd, verwerkt en bereid zijn binnen een bepaald gebied, volgens vastgestelde regels en een gecontroleerde werkwijze.

# EVEN WACHTEN... PIZZA!



**TIP:**  
PIZZA OP DE BBQ  
MAAK JE SIMPEL MET  
EEN PASSENDE  
PIZZASTEEN



**TIP:**  
VARIËER MEER  
MET VERSCHILLENDE  
SOORTEN KAAS  
OP DE PIZZA.  
VRAAG JE KAAS-  
SPECIALIST OM  
ADVIES

Pizza's, van de barbecue? Jazeker! Met een goede pizzasteen bereid je snel en simpel de lekkerste pizza's boven de hete kolen. Deksel erop en laat de kaas maar smelten.

#### 1 NABABBO

Italië | Geitenmelk | Italiaanse kaas van het type Taleggio uit pure geitenmelk. Zuiver van smaak en met een aromatisch karakter

#### 2 PROVOLONE SALAMINO

Italië | Koemelk | Door de unieke smelstructuur is deze kaas perfect geschikt voor gebruik op pizza's of als gratin.

#### 3 PECORINO ROMANO DOP

Italië | Schapenmelk | Deze befaamde Italiaanse schapenkaas heeft een ziltig karakter en is perfect geschikt om te raspen.

#### 4 FIORDILATTE

Italië | Koemelk | De koemelkse variant op de originele mozzarella en zeer romig. Uitstekend geschikt voor diverse culinaire toepassingen.

#### 5 TWENTSE BUNKERKAAS GEIT 50+

Nederland | Geitenmelk | Variant op de overbekende Twentse Bunkerkaas. Aangenaam pittig en met een romig mondgevoel.

#### 6 SAINT-FLOUR CREMEUX

Frankrijk | Koemelk | Intens romige blauwaderkaas met een toegankelijke smaak en eindeloos veel toepassingsmogelijkheden.





**VRAAG  
JE KAAS-  
SPECIALIST**  
NAAR ALTERNATIEVE  
KAZEN VOOR OP  
DE PIZZA

## BBQ-PIZZA MET NABABBO, HARISSA, KIP, PAPRIKA EN KNOFLOOK DRIZZLE

🍴 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 4 bollen pizzadeeg met saus
- 1 el harissa
- Bloem om te bestuiven
- 150 g gebraden kipstukjes
- 8 snackpaprika's
- 1 rode ui
- 200 g nababbo
- 50 knoflooksaus

### Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Meng de tomatensaus die bij het deeg zit met de harissa. Bestuif je schone werkvlak met een beetje bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm ø. Herhaal dit nog drie keer. Bestrijk elke bodem met pittige tomatensaus. Beleg met de kip, paprika, ui en verdeel de kaas erover. Bak de pizza's acht minuten met de pizzasteen op de barbecue. Druppel de knoflooksaus erover en serveer direct.

**DRANK  
SUGGESTIE:  
EEN FRUITIGE  
ROSÉ**



## BBQ-PIZZA FRUITS DE MER MET PROVOLONE SALAMINO

🍴 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 4 bollen pizzadeeg met saus
- Bloem
- 250 g fruits der mer
- 50 g kapperappeltjes
- 75 g Taggia olijven op olie
- 1 rode ui
- 200 g Provolone salamino
- Verse basilicum

### Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Bestuif je schone werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm ø. Herhaal dit nog drie keer. Bestrijk elke bodem met tomatensaus. Verdeel de fruits de mer, kapperappels, olijven, rode uienringen en plakjes Provolone over de bodems. Bak de pizza's acht minuten met een pizzasteen op de barbecue. Bestrooi met basilicum en serveer direct.

**DRANK  
SUGGESTIE:  
EEN KOEL GLAS  
SPAANSE  
ALBARIÑO WIJN**

## BBQ-PIZZA MET PECORINO, TRUFFEL-MASCARPONE, PARMAHAM EN PISTACHE NOTEN

🕒 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 250 g mascarpone
- 70 g pecorino
- 2 el truffelpasta
- Zout en peper
- 4 bollen pizzadeeg
- Bloem
- 50 g pistachenoten
- 12 plakken parmaham
- 20 g rucola

### Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Meng de mascarpone met 50 gram pecorino, truffelpasta, zout en peper. Bestuif je schone werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm ø. Herhaal dit nog drie keer. Bestrijk elke bodem met een kwart van het mascarpone-truffelmengsel en bestrooi met de noten. Bak de pizza acht minuten met een pizzasteen op de barbecue. Beleg direct daarna met de parmaham en bestrooi met de pecorino en rucola. Serveer direct.

**DRANK  
SUGGESTIE:  
HOEGAARDEN  
GRAND CRU**

## BBQ-PIZZA MET FIORDILATTE, WORST, PANCETTA EN CHILI OLIE

🕒 4 PERSONEN ⌚ 30 MINUTEN

### Ingrediënten:

- 4 bollen pizzadeeg met saus
- Bloem
- 200 g chipolata worstjes
- 12 plakken pancetta
- 3 bollen Fior di latte
- Chili-olie
- 1 takje verse oregano

### Bereidingswijze:



Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Bestuif je schone werkvlak met wat bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm ø. Herhaal dit nog drie keer. Bestrijk elke bodem met tomatensaus. Snij de gebakken worstjes in stukjes en verdeel het vlees over de pizza's. Scheur de Fiordilatte in stukken en beleg de pizza ermee. Bak de pizza's acht minuten met een pizzasteen op de barbecue. Besprenkel met de chili-olie en bestrooi met de oregano. Serveer direct.

**DRANK  
SUGGESTIE:  
RODE WIJN ZOALS  
EEN MALBEC OF  
EEN RIOJA**

**DRANK  
SUGGESTIE:  
LA CHOUFFE  
SOLEIL**

**DRANK  
SUGGESTIE:  
AFFLIGEM  
BLOND**

## BBQ-PIZZA MET TWENTSE BUNKER GEITENKAAS, GEGRILDE GROENTEN, KIKKERERWTEN, CITROEN EN ZA'ATAR

 4 PERSONEN  30 MINUTEN



Ingrediënten:

- 1 venkelknol
- 12 groene asperges
- 1 blik artisjokharten
- 4 el olijfolie
- 4 bollen pizzadeeg met saus
- Bloem
- 150 g kikkererwten
- 150 g Twentse Bunkerkaas geit
- 1 citroen
- 1 el za'atar

Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Halveer de venkel en snij de harde kern eruit. Snijd in plakken van ½ cm en leg in een ruime schaal. Snijd een cm van de onderkant van de asperges af en leg ze bij de venkel in de schaal. Doe daar ook de gehalveerde artisjokharten erbij, besprenkel alles met de olie en bestrooi met zout en peper. Grill de groenten op de barbecue: vijf minuten voor de venkel, de asperges drie en de artisjok twee minuten. Haal alles van de grill en bewaar tot gebruik. Bestuif je schone werkvlak met wat bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm ø. Herhaal dit nog drie keer. Verdeel de saus over de bodems en beleg met de gegrilde groenten, kikkererwten en de kaas. Bak de pizza acht minuten met een pizzasteen op de barbecue. Rasp de citroen boven de pizza's zodra ze van de barbecue komen en bestrooi met de za'atar. Serveer direct.

## BBQ-PIZZA MET SAINT FLOUR, GEGRILDE ANANAS, AARDBEI, MUNT EN BASILICUM

 4 PERSONEN  20 MINUTEN

Ingrediënten:

- ½ verse ananas
- 4 bollen pizzadeeg
- Bloem
- 250 g mascarpone
- 5 el honing
- 150 g Saint Flour
- 8 aardbeien
- 2 takjes verse munt,
- 2 takjes verse basilicum

Bereidingswijze:

Steek ruim van tevoren de barbecue aan. Snijd de ananas in plakken en grill ze een minuut aan beide kanten op de hete bbq. Haal van de bbq en zet apart. Roer de mascarpone los met de honing. Bestuif je werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm ø. Herhaal dit drie keer. Bestrijk de bodems met de zoete mascarpone, beleg met de gegrilde ananas en Saint Flour. Bak de pizza acht minuten met een pizzasteen op de barbecue. Bestrooi na het bakken met de aardbeien, munt en basilicum. Serveer direct.

# GEZOND GENIETEN MET GEGRILDE GROENTE

Een barbecue is natuurlijk niet volledig zonder groenten. Een salade ligt voor de hand, maar waarom geen groenten van de grill? Met kaas maak je daar in een handomdraai iets speciaals van.

## GEGRILDE MAÏSKOLVEN MET FETA KRUIDEN CRUMBLE EN CHILI-MAYONAISE

4 PERSONEN BIJGERECHT 15 MIN + 15 MIN GRILLEN

Ingrediënten:

- 8 verse maïskolven
- 5 el olijfolie
- Zout
- 1 tl pul biber (chili)
- Versgemalen peper
- 3 el gehakte platte peterselie
- Sap van ½ limoen
- 200 g Feta
- 5 el vegan mayonaise

Bereidingswijze:

Steek alvast de bbq aan. Kook de maïs tien minuten voor. Laat even afkoelen en bestrijk rondom met drie eetlepels olie en bestrooi ze met zout. Gril de maïs aan alle kanten tot je mooie grillribbels ziet. Dit duurt ca. 10-15 minuten. Leg ze daarna op een schaal. Roer nu twee eetlepels olie, twee eetlepels gehakte peterselie, wat versgemalen peper en limoensap door elkaar en bestrijk de maïskolven ermee. Bestrooi naar smaak met pul biber. Verkruimel de Feta boven de maïskolven en bestrooi ze met peterselie. Roer ½ tl pul biber door de mayonaise en serveer bij de maïs.

**TIP:**  
HOUD JE  
MAÏS OVER? ZE  
ZIJN KOUD  
OOK ERG  
LEKKER!



## BOERENKAAS JUWEEL BRUSCHETTA MET GEGRILDE PAPRIKA- BASILICUMSALSA

4 - 6 PERSONEN BIJGERECHT 25 MINUTEN

Ingrediënten:

- 2 rode paprika's of een pot geroosterde paprika
- 1 rijpe zoete tomaat
- 1 teen knoflook
- 4 takken basilicum
- 1 el rode wijnazijn
- 5 el olijfolie extra Virgin
- 1 ciabatta
- 150 g Boerenkaas Juweel extra belegen
- Peper en zout

Bereidingswijze:

Leg de paprika's op de grill en laat ze rondom in ca. 15 minuten zwart blakeren. Gebruik je een gaspitt om de paprika's mee te roosteren? Gebruik dan de grootste die je hebt. Blaker ze rondom en draai regelmatig. Stop de geblakerde paprika's vervolgens in een plastic zak en sluit deze. Laat 15 minuten afkoelen. Haal ze uit de zak, pel ze en verwijder de steel en pitjes. Niet afspoelen! Snijd het vruchtvlees in blokjes en doe ze samen met het paprikavocht uit de zak in een kom. Meng nu de tomatenblokjes, geperste knoflook, gehakte basilicum, azijn en een eetlepel olijfolie met de paprika. Breng op smaak met peper en zout en zet koud weg tot gebruik. Besprenkel de sneetjes brood met wat olijfolie en rooster ze in ca. vier minuten aan beide kanten op de barbecue knapperig. Bestrooi ze tegen het einde van het roosteren met de helft van de geraspte kaas en laat de kaas smelten. Haal van de barbecue en laat afkoelen. Schep op elke bruschetta een lepel paprika-tomaatmengsel en bestrooi ze als laatste met de overgebleven kaas en wat verse basilicum.

**TIP:**  
DE JUWEEL KAAS  
SMAAKT OOK  
HEERLIJK OP  
BRUSCHETTA  
MET PESTO

# GRIL WAT JIJ WIL

## VEELZIJDIG GRILLFESTIJN

### GEGRILDE TOMAHAWK MET ROQUEFORT EN GEROOSTERDE KNOFLOOK

4 PERSONEN HOOFD-GERECHT 40 MINUTEN

#### Ingrediënten:

- 2 bollen knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 tomahawk van 1-1,2 kg
- 4 el kruidenrub Al Andalus
- Peper en zout
- 150 g Roquefort

#### Bereidingswijze:

Steek alvast de barbecue aan en laat die op temperatuur komen. Besprenkel de knoflookhelften met olijfolie en wikkel ze apart van elkaar in aluminiumfolie. Plaats ze tussen de kolen en rooster ze 30-40 minuten. Haal ze uit de barbecue en laat in het folie afkoelen. Dep nu de tomahawk droog en bestrooi het vlees rondom met peper en zout. Wrijf daarna goed in met de rub. Leg het vlees op het hete rooster en gril het tien minuten. Draai het om en steek een vleesthermometer in het midden van het vlees. Laat het stuk tot 52° C kern temperatuur garen, medium rare. Dit duurt ca. 20-25 minuten. Druk ondertussen de gare knoflook uit zijn schilletjes. Haal het vlees van het rooster en leg op een plank. Wrijf het vlees in met de knoflook en verbrokkel de Roquefort erover. Laat het vlees vijf minuten rusten onder aluminiumfolie en serveer.

Of je nu een fan van vlees, vis of vegetarisch bent, met kaas maak je van elk grillgerecht een compleet feest. Makkelijk, smaakvol en bovenal vol culinaire verrassingen.

**TIP: LEKKER MET GEPOFTE HASSELBACK-AARDAPPEL ERBIJ EN EEN IJSKOUDE IPA**



### CHEESY SPIESJE MET ZWITSERSE EMMENTALER

#### ZWITSERSE EMMENTALER

Zwitserland | Koemelk (RM)  
Deze originele Zwitserse gatenkaas heeft een licht zoete smaak die rijk is aan nootachtige nuances.

### HOTDOG MET PITTIGE KAASSAUS VAN BOERENKAAS



### ZELF SAUS MAKEN

Een hotdog kun je haast eindeloos voorzien van lekkere toppings. Denk aan krokant gebakken uitjes, zuurkool, een relish en natuurlijk saus. Veel kazen lenen zich dankzij goede smelteeigenschappen als basis voor een heerlijke hotdogsaus. Smelt in een pannetje en smullen maar!

#### BOERENKAAS EXTRA BELEGEN

Nederland | Koemelk (RM) | Handgemaakt op de boerderij uit volle, rauwe koemelk. Aangenaam pikant en altijd met een uniek karakter.

# SPIESJES MET PIT

**SMULTIP:**  
LEKKER MET EEN  
KOUD GLAS  
CHARDONNAY

## KIPSPIES SALTIMBOCCA MET ZWITSERSE EMMENTALER

🍴 4 PERSONEN ⌚ 20 MINUTEN

- Ingrediënten:
- 2 kipfilets
  - 2 el olijfolie
  - 8 plakken Zwitserse Emmentaler
  - 8 salieblaadjes
  - 4 plakken rauwe ham
  - Zout en peper
  - 8 satéprikkers

**Bereidingswijze:**  
Smeer de kip in met de olie en bestrooi met zout. Snijd de filets in dikke, lange repen en rijg ze aan de satéprikkers. Grill de spiesen aan beide kanten op de barbecue. Haal ze eraf als ze gaar zijn. Leg op de kipspies een plak Zwitserse Emmentaler en een blaadje salie en wikkel het in de rauwe ham. Grill de omwikkelde spiesjes nog een minuut aan beide kanten.

## HOTDOGS MET BOERENKAAS EXTRA BELEGEN SAUS

🍴 4 PERSONEN ⌚ 30 MINUTEN

- Ingrediënten:
- 200 g jalapeño slices
  - 1 teen knoflook
  - 50 ml appelazijn
  - Zout en peper
  - 4 kippenworsten
  - 50 ml room
  - 200 g Boerenkaas extra belegen
  - 4 hotdogbroodjes
  - 4 el geroosterde maïskorrels

**Bereidingswijze:**  
Hak de jalapeñopepers fijn. Meng ze met de gepureerde knoflook, azijn, zout en peper. Snijd de worsten met een paar sneetjes schuin in en grill ze op de barbecue tot ze gaar zijn. Draai regelmatig om. Verwarm ondertussen de room in een steelpan, strooi de kaas erbij en laat smelten. Snijd de broodjes open en leg de worsten erin. Schep de jalapeño-relish erop en schenk de kaassaus erover. Bestrooi tot slot met de crunchy maïskorrels.

**TIP:**  
OP ZOEK NAAR  
LEKKERE  
BOERENKAAS?  
VRAAG HET JE  
KAASSPECIALIST!

## ROMMEKE ROOMKAAS ZALMPAKKET MET ZONGEDROOGDE TOMATEN

4 PERSONEN HOOFDGERECHT 15 MINUTEN

Ingrediënten:

- 4 zalmfilets met vel á 150 g
- 200 g Rommeke
- 2 citroenen
- 100 g zongedroogde tomaten
- 2 el gehakte bieslook
- Peper en zout

Bereidingswijze:

Steek de barbeque aan of verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrooi de zalm met peper en zout. Leg elk stuk zalm op het midden van een stuk aluminium-folie en verdeel de tomaten erover. Schep op elke filet een lepel Rommeke roomkaas. Vouw het folie dicht. Leg de pakketjes op het rooster van de hete bbq en grill ze vijf tot zes minuten, de zalm mag nog helder roze zijn van binnen. Leg ook de citroenen op het snijvlak op het rooster en grill circa drie minuten tot ze een mooie grillribbel hebben. Haal de zalm en citroenen van de barbeque. Vouw de pakketjes open en lepel er nog een lekkere dot Rommeke roomkaas op. Bestrooi met bieslook en serveer direct met de citroenen erbij.

SMULTIP:  
LEKKER MET EEN STUK  
GEROOSTERD  
DESEMBROOD  
EN EEN GLAS KOUDE  
CHARDONNAY

## PRETPAKKETJE FISH & GRILL

## SPEK & GEIT DE PERFECTE COMBI

Er zijn weinig smaken die elkaar beter aanvullen dan spek & geitenkaas, oftewel: dubbel genieten!

### GEITENKAAS MET SPEK

Ambachtelijke verse geitenkaasjes gewikkeld in spek. Een heerlijke, klassieke combinatie die het prima doet op de grill.

WELKE  
GEITENKAAS?  
JE WINKELIER  
WEET HET!

## GEPOFTE AARDAPPEL MET ROMMEKE ROOMKAAS

4 PERS. BIJGERECHT 15 MIN + 45 MIN  
POFFEN

Ingrediënten:

- 6 el zachte roomkaas
- 4 plakken rauwe ham
- 2 grote kruimige aardappelen
- 2 el verse groene kruiden

Bereidingswijze:

Kook de aardappels in de schil, wikkel ze in aluminiumfolie en poef ze 45 minuten op 175 °C. Snijd daarna de bovenkant in en schep leeg tot een centimeter van de rand. Meng dit met de roomkaas en schep het mengsel in de aardappels. Bestrooi met de gehakte kruiden en krokant gebakken ham.

### ROMMEKE ROOMKAAS

Nederland | Koemelk | Heerlijk smaakvolle Hollandse roomkaas met verse kruiden en zonder overbodige toevoegingen.

# HALLOUMI

## ALLE PIJLEN OP DE WARE GRILLKAAS

### HALLOUMI WATERMELOEN SPIES MET SPICY MUNTSALSA

🕒 4 PERSONEN 🍴 LUNCH/ VOOR-GERECHT ⌚ 20 MINUTEN

#### Ingrediënten:

- 3 pakjes Halloumi, in 8 plakken van 2 cm gesneden
- 1/2 mini watermelon, 1 kleine rode ui
- 1/4 rode peper
- 2 el frambozenazijn
- 6 takken munt
- Peper en zout
- 2 el olijfolie

Extra benodigdheden: 8 houten prikkers, kwast

#### Bereidingswijze:

Steek de barbeque aan en laat op temperatuur komen of verhit een grillpan op het vuur. Maak de salsa door gesnipperde ui te mengen met rode peper en de azijn. Laat vijf minuten marineren. Snij de watermelon in kleine blokken en meng deze door het ui-rodepeper-mengsel. Voeg de munt toe en breng de salsa op smaak met peper en zout. Zet koud tot gebruik. Rijg de Halloumi en de watermelon om en om aan dubbele spiesen. Wees voorzichtig, want de kaas scheurt snel. Bestrijk alles met de olie. Grill de spiesen drie minuten aan beide kanten op de hete barbeque. Serveer met de salsa en gaarneer met de muntblaadjes.

#### HALLOUMI

De originele Cypriotische grillkaas, gemaakt van koeien-, schapen- en geitenmelk. Perfect om te bereiden in de pan of rechtstreeks op de barbecue. Een smaakvolle vleesvervanger.



#### PARMIGIANO REGGIANO DOP

Deze oorspronkelijke Parmezaanse kaas is minimaal twee jaar gerijpt. Intens vol en krachtig van smaak met nuances van kruiden.

### MOINKBALLS MET PARMIGIANO REGGIANO

🕒 12 STUKS ⌚ 35 MINUTEN

#### Ingrediënten:

- 300 g rundergehakt
- 2 el paneermeel
- 1 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 1/2 tl knoflookgranulaat
- 1 mespunt chilipoeder
- 1/2 tl gemalen komijn
- Zout en peper
- 12 plakken gerookte ontbijtspek
- 12 cocktailprikkers
- 100 ml honing barbecuesaus
- 1 el whisky
- 100 g Parmigiano Reggiano

#### Bereidingswijze:

Kneed het gehakt met de paneermeel, Italiaanse kruiden, knoflookgranulaat, chilipoeder, komijn, Parmigiano, zout en peper stevig door. Draai 12 gelijke balletjes van het gehakt. Omwikkel ieder balletje met één plak ontbijtspek en prik vast. Verhit een pan met een eetlepel olijfolie en bak de moink balls 15 minuten. Keer ze regelmatig om. Meng ondertussen de barbecuesaus met de whisky. Haal de Moink Balls uit de pan en besmeer ze met de saus en bestrooi met de kaas.

## MOINK BALLS KAAS, GEHAKT & SPEK

Wedden dat deze balletjes een voltreffer van de barbecue zijn? Moink Balls zijn onweerstaanbare gehaktballetjes, gemaakt met spek. Maak ze compleet met grof geraspte Parmigiano Reggiano DOP. Tip je legt de balletjes in een dispozable drip bakje op de Barbeque en laat ze ongeveer 30-35 min garen bij 150 °C.



# SMAAKVOL BESLUIT DESSERTS

Heb je nog plek over voor een toetje? Bekijk dan deze gemakkelijk te bereiden toetjes voor een originele afsluiting van de barbecue.



## RICOTTA TREVISANALAT

Kenmerkend voor deze Italiaanse specialiteit is de rulle doch smeerbare structuur en de licht zoete smaak. Perfect voor toetjes!



**LEKKER  
SCHEPPEN  
MET RICOTTA  
EN CHOCO-  
BOLLETJES**



## ZOMERS NATAFELEN ZOET, ZACHT EN ZALIG

## CHÈVRE VERS LE FAVORI

Heerlijke verse kaas uit pure geitenmelk. Goed snijdbaar en met een fris en zuiver karakter.

LE FAVORI®



## MASCARPONE MET FRISSE KIWI & MANGO

De romige zachtheid van mascarpone leent zich voor de meest uiteenlopende toepassingen. Met vers fruit geef je deze zuivel een verrassende en frisse twist.

### MASCARPONE CASTELLI

De vermaarde Italiaanse roomkaas is natuurlijk heerlijk in een dessert. Hier kun je alle kanten mee op!

