

Heerlijke BBQ Snacks

Gevulde jalapenopoppers

Wat heb je nodig?

Voor de rub:

1 tl. mosterdzaad

1 tl. korianderzaad

1 tl. chiliflakes

1 el. gemalen (filter)koffie

1 el. grof gemalen zwarte peper

1 el. gerookt paprikapoeder

1 el. komijnpoeder

½ el. zout

4 minipaprikaatjes

4 jalapeno's

Champignons (ca. 2 handen vol), kleingesneden

geraspte kaas (ca. 2 handen vol)

2 el. ontpitte zwarte olijven, kleingesneden

10 plakjes bacon of ontbijtspek

1 handje vol houtsnippers, geweekt in water

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 180 graden.

Wrijf voor de rub het mosterd- en korianderzaad in een vijzel fijn en voeg de overige droge kruiden hieraan toe. Roer goed door elkaar.

Meng de champignons, olijven en kaas in een kom en roer hier 1 volle eetlepel van de rub door.

Snijd 2 plakjes bacon of ontbijtspek in kleine stukjes en roer het champignonmengsel erdoor.

Snijd een kapje van de paprika's en jalapeno's af (niet weggooien!) en hol de groente uit.

Druk er zoveel mogelijk vulling in en wikkel er een plakje bacon of spek omheen.

Zet de gevulde groente in een jalapeno-rekje (of maak zelf iets van bv aluminiumfolie) en gooi de houtsnippers op de gloeiende kolen. Plaats het rekje op de barbecue, sluit het deksel en gaar de gevulde groente indirect tot ze zacht is en de kaas gesmolten.

Nacho's van de barbecue met gegrilde guacamole

Wat heb je nodig?

1 zak nacho chips
(cheddar) kaas, geraspt
½ rode paprika
½ groene paprika
½ gele paprika
1 rode ui
2 avocado's
3 tomaten
2 tenen knoflook
1/3 rode peper
olijfolie
sap van ½ limoen
2 el. creme fraiche
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

Snijd de paprika's, 1 tomaat en de ui in hele kleine stukjes.

(Houd de helft van de gesnipperde ui apart voor in de guacomole!)

Halveer de overige 2 tomaten, bestrijk de snijkanten met wat olijfolie en grill ze tot ze zacht zijn.

Halveer de avocado's, haal de pit eruit en grill de snijkanten tot er mooie grillstrepen op staan.

Doe een laag chips in een ovenvaste schaal en bestrooi met wat blokjes paprika/tomaat/ui en de geraspte kaas.

Dan weer een laag chips en herhaal tot de schaal vol is. Eindig met een flinke laag kaas en zet de schaal op de barbecue tot de kaas gesmolten is.

Maak ondertussen de guacamole:

Haal het vruchtvlees uit de gegrilde avocado's en prak fijn met het limoensap.

Snijd de gegrilde tomaten, de rode peper en de knoflook in hele kleine stukjes en roer door de geprakte avocado.

Roer de creme fraiche erdoor en maak op smaak met peper en zout en eventueel nog wat limoensap.

Quesedilla's

Wat heb je nodig?

½ rode paprika
½ groene paprika
½ gele paprika
½ rode ui
geraspte kaas
4 maistortilla's

Wat moet je doen?

Snijd de paprika's en ui in dunne ringen van ca. 2 mm. en beleg hiermee de helft van de tortilla's. (je kunt ze beleggen met wat je maar lekker vindt).
Strooi er wat geraspte kaas over, klap ze dubbel en grill ze tot er mooie grillstrepen op staan en de kaas is gesmolten (draai ze halverwege om).

www.barbecuepaleis.nl

www.ralphdekok.nl