

Drie waanzinnige WINTER BBQ recepten

Flammkuchen

Wat heb je nodig?

Flamkuchendeeg (diepvries)
rode ui, in dunne ringen gesneden
prei, in dunne ringen gesneden
gerookte spekblokjes
creme fraiche
zure room
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

Verhit je pizzasteen (in oven of op een barbecue met deksel) en laat het flammkuchendeeg ontdooien.

Doe de creme fraiche en zure room in een kom (verhouding: 50/50).

Draai er flink wat zwarte peper uit de molen overheen, voeg wat zout toe en roer goed door.

Bestrijk de flamkuchen met het roommengsel en beleg met spekblokjes, ringen rode ui en prei.

Schuif de flammkuchen met behulp van een pizzaschep op je steen en bak ca. 90 seconden.

Flensjes met cranberriejam (en Nutella)

Wat heb je nodig?

Voor de jam: bak verse cranberries
3 volle el. suiker
water
koek/speculaaskruiden

Nutella
vanille-ijs

Voor het flensjesbeslag: 200 ml. volle melk
100 gr. bloem
2 eieren
snuf zout

Wat moet je doen?

Verhit een skillet op vuur en doe hier de cranberries. Rooster ze even tot ze openbarsten en voeg er dan de suiker en een scheut water aan toe.

Maak op smaak met koek- en speculaaskruiden en kook het ca. 3 minuten in tot een dikke jam. (voeg eventueel wat water toe als de jam te dik wordt). Zet apart.

Klop met een garde voor het flensjesbeslag door in een kom de melk, eieren, bloem en zout.

Smelt een klontje boter in een hete skillet en bak hierin de flensjes aan beide zijden goudbruin.

Vul de flensjes met Nutella en/of de cranberriejam en serveer met een bol ijs.

Appel'beignets'

Wat heb je nodig:

goudreinetten
1 flinke koffiekop panko (of paneermeel)
1 flinke koffiekop bloem
2 eieren
kaneel
suiker
3 liter (frituur) olie
sap van 1 citroen

Wat moet je doen?

Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd de appels in plakken van ca. 1 cm. dik.
Knijp er het citroensap over uit zodat ze niet bruin worden en bestrooi de plakken met suiker en kaneel.
Zet drie diepe borden klaar en doe in 1 bord: de bloem, in bord 2: de panko en klop in bord 3 de eieren los.
Haal de schijven appel eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door de panko.
Verhit de olie in een pan tot ca. 180 graden (gebruik een thermometer!) en frituur de appelschijven in ca. 1 minuut tot ze goudbruin zijn.
Laat de appelplakken uitlekken op keukenpapier en bestrooi met nog wat suiker en kaneel.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok