



BBQ inspiratie magazine

VHC
ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



COLOFON

Uitgever
VHC ActiFood

Ontwerp
Marketing VHC ActiFood

Fotografie
Content Troch Fardau

Rechten
Niets uit deze uitgave mag, in welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Drukwerk
Drukwerkdeal

© 2026 VHC ActiFood



INHOUD

P.04 **INTRODUCTIE**

P.06 **VLEES**

- P.06** Burnt ends
- P.08** Rolletje van gesplitste sukade & groenten
- P.10** Gerookte & gekonfijte runderwang
- P.12** Gegrilde côte de boeuf
- P.14** Assortiment

P.16 **GEVOGELTE**

- P.16** Geroosterd piepkuiken
- P.18** Gekonfijte tamme eendenbout
- P.20** Assortiment

P.22 **SURF & TURF**

P.26 **VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN**

- P.26** Yakitori spiesjes van zeewolf met saus
- P.28** Schaal & schelpdieren in de Dutch Oven
- P.30** Assortiment

P.32 **GROENTE & FRUIT**

- P.32** King oyster yakitori op de kamado
- P.34** Gegrilde bimi groenten en aspergetips
- P.36** Caveman-stijl ananas in de houtskool
- P.38** Gegrilde & gekaramelliseerde bananen op de kamado
- P.40** Assortiment

P.42 **BIJGERECHTEN**

P.42 **SALADES**

- p.42** Salade van watermeloen, ananas, feta en munt
- P.44** Aardappelsalade met rosevalkriel, little gem & kruidendressing

P.46 **SAUZEN**

- P.46** Romige groene salsa (avocado-variant)
- P.47** Chimichurri
- P.48** Gerookte salsa voor bij de burnt ends

P.50 **RUBS**

- P.50** Tips en assortiment voor de beste rubs



ALLES VOOR EEN GESLAAGDE BBQ

De dagen worden langer en het terrasseizoen komt eraan. Voor veel horecazaken betekent dat ook de start van het barbecueseizoen. Het moment om gasten weer te verrassen met gerechten van de grill en de smaken van buiten koken.



Inspiratie voor het barbecueseizoen

In deze editie staat barbecue centraal. Van een perfect gegrilde tournedos met kreeft en hollandaisesaus tot frisse visspiesjes met yakitorisaus. Gerechten die laten zien hoe veelzijdig barbecue kan zijn en hoe je met een paar goede ingrediënten en de juiste bereiding iets bijzonders op tafel zet.

Barbecueën is allang meer dan alleen een stuk vlees op het rooster. Het biedt volop mogelijkheden om te variëren met vis, groenten, marinades en bijgerechten. Denk aan langzaam gegaarde gerechten, frisse zomerse salades en sauzen vol kruiden en citrus. Ideaal voor het terras, een barbecuekaart of als special op de menukaart.

Laat je inspireren door de recepten in deze editie en ontdek hoe je met barbecuegerechten nét even iets extra's kunt bieden aan je gasten.

Veel inspiratie en een mooi barbecueseizoen gewenst!

BURNT ENDS

Burnt ends zijn echte barbecueklassiekers.

Kleine stukjes langzaam gegaard vlees die na het snijden nog even teruggaan op de barbecue voor een gekaramelliseerde buitenkant en een intense smaak.

Ingrediënten (voor 4 personen)

- Buikspek zonder zwoerd — Art.nr. 356077
- Kruidenmix — Art.nr. 374296
- Barbecuesaus — Art.nr. 708941
- Barbecuesaus (Alternatief) — Art.nr. 806863
- Honing — Art.nr. 805048
- Bruine suiker — Art.nr. 252948

Bereidingswijze

- 01.** Verwarm de barbecue of rookoven tot 90 °C. Snijd het buikspek zonder zwoerd in blokjes van 2 x 2 centimeter. Bestrooi de blokjes buikspek gelijkmatig met de kruidenmix.
- 02.** Plaats de gekruide blokjes buikspek op het rooster van de barbecue of in de rookoven. Laat ze gedurende 2 uur roken op 90 °C voor een rokerige smaak.
- 03.** Haal de gerookte blokjes buikspek uit de barbecue of rookoven. Leg ze in een ovenschaal. Meng barbecue saus, honing en bruine suiker. Smeer de blokjes buikspek royaal in met dit mengsel. Plaats de ovenschaal in de oven of barbecue. Verwarm 2 uur op 120 °C, tot het vlees heel zacht is geworden.
- 04.** Leg de blokjes buikspek weer los op de barbecue. Laat ze gedurende 1 uur grillen op 120 °C. Keer ze regelmatig om voor gelijkmatige garing. Bestrijk ze bij elke keer omdraaien met barbecuesaus voor een mooie, kleverige laag.
- 05.** Haal de blokjes buikspek van de barbecue wanneer ze een mooie krokante buitenkant hebben en een botermalse binnenkant, met de textuur van bonbons.

Tip

Maak het gerecht af met de geroosterde salsa op pagina 43.







WIJNTIP

**Belle Vignes
Pinot Noir**

Art.nr. 922023

ROLLETJE VAN GESPLITSTE SUKADE & GROENTEN

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gr gesplitste sukade — Art.nr. 909878

Yakiniku saus

- 4 el sojasaus — Art.nr. 380229
- 2 el honing — Art.nr. 805048
- 1 el sesamolie — Art.nr. 814230
- 1 teen knoflook (fijn) — Art.nr. 127765
- 1 tl geraspte gember — Art.nr. 295248
- 1 el sesamzaad — Art.nr. 304379

Groentevulling

- ½ winterpeen — Art.nr. 255793
- ½ prei — Art.nr. 255815
- 50 gr taugé — Art.nr. 612227
- 16 korianderblaadjes — Art.nr. 295191
- 5 spice poeder — Art.nr. 645605

Garnering

- 1 rood pepertje — Art.nr. 800297
- 1 stengel bosui — Art.nr. 296759

Bereidingswijze

- 01.** Snijd de gesplitste sukade in acht lange plakjes van ongeveer 5 millimeter dik. Zet het mes diagonaal op de sukade en snijd schuin af zodat je grotere plakjes krijgt. Leg een plakje op de snijplank en sla deze met een vleeshamer of de platte kant van de bijl voorzichtig iets platter. Herhaal dit met alle plakjes. Bestrijk elk plakje met een kwastje met de yakiniku saus.
- 02.** Schil de winterpeen en snijd in stukken van 6 cm. Snijd deze in dunne plakjes en vervolgens in dunne reepjes. Snijd de prei in stukken van 6 cm, halveer in de lengte en snijd daarna in dunne reepjes. Meng de groenten door elkaar. Verdeel de reepjes groenten en korianderblaadjes over de plakjes gemarineerd vlees. Besprenkel de vulling van elk rolletje met een halve theelepel yakiniku saus. Bestrooi met 5 spice poeder naar smaak. Rol het vlees om de vulling en steek vast met een cocktailprikker. Bewaar afgedekt in de koelkast tot bereiding.
- 03.** Steek de houtskool in de kamado aan. Plaats de plancha boven de ontstoken houtskool met de gladde kant naar boven. Verhit de kamado tot 230 °C. Vet de plancha in met zonnebloemolie.
- 04.** Leg de oosterse beefrolletjes op de plancha. Bestrijk ze met de yakiniku saus. Sluit de deksel van de kamado en bak kort en heet, 1 à 2 minuten. Keer de rolletjes om. Bestrijk ook deze kant met de yakiniku saus. Bak nogmaals 1 à 2 minuten. Het vlees moet rood blijven / niet gaar!

Tip

Leg de oosterse beefrolletjes op een mooie schaal en bestrooi met de lente-ui, de chilipeper en het sesamzaad.

GEROOKTE & GEKONFIJTE RUNDERWANG

Runderwang is een prachtig stuk vlees dat met de juiste bereiding volledig tot zijn recht komt. Door het eerst rustig te roken en daarna langzaam te konfijten, wordt het vlees boterzacht en vol van smaak.

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 stuks runderwang — Art.nr. 926167
- Ganzenvet — Art.nr. 923192
- Tijm — Art.nr. 295167
- Rozemarijn — Art.nr. 322288
- Knoflook — Art.nr. 127765

Bereidingswijze

- 01.** Verwarm de smoker voor op 80 °C. Plaats de runderwangen in de smoker.
Rook gedurende ongeveer 3 uur op 80 °C.
- 02.** Smelt het ganzenvet. Leg de gerookte runderwangen in het gesmolten ganzenvet.
Voeg teentjes geschoonde knoflook, rozemarijn en tijm toe. Verhit dit tot maximaal 85 °C.
Laat 6 uur konfijten en zorg dat de temperatuur absoluut niet hoger wordt, anders smelt het collageen.
- 03.** Haal de runderwangen uit het vet. Laat goed uitlekken. Koel snel terug.

Tip

Serveer met een zachte knolpuree, stampot of salade.





WIJNTIP

**Niel Joubert
Eleanor Shiraz**

Art.nr. 806559



WIJNTIP

Susana Balbo
Anubis Malbec
Art.nr. 811745

GEGRILDE CÔTE DE BOEUF

Ingrediënten (voor 4 personen)

- Côte de boeuf 800/1000 gr — Art.nr. 805832
- Zout — Art.nr. 253278
- Peper — Art.nr. 811337

Bereidingswijze

- 01.** Haal de côte de boeuf uit de verpakking. Dek het vlees af met plasticfolie. Laat het op een bord ongeveer 45 minuten op kamertemperatuur komen. Dep het vlees daarna droog. Het is belangrijk dat het vlees eerst kan 'ontspannen'. Dit zorgt voor een betere structuur na het grillen. Ook na het garen is rusten belangrijk, zodat er bij het snijden geen sappen uit lopen.
- 02.** Verwarm de kamado voor op 180 °C. Leg het (gietijzeren) rooster erbovenop. Leg de côte de boeuf op het rooster zodra de kamado op temperatuur is. Draai het stuk vlees na 3 minuten om. Prik een (digitale) thermometer in het vlees en zet het alarm op 50 °C of controleer de temperatuur regelmatig. Zorg dat de helft van het vuur van de BBQ is afgedekt met een halve keramische schijf, zodat de doorgaring plaatsvindt zonder direct vuur eronder.
- 03.** Knijp vervolgens de barbecue om de temperatuur terug te brengen naar 120/140 °C. Dit doe je door het schuifje boven- en onderin wat dichtter te schuiven (zuurstofinlaat en gasafvoer). Laat het vlees doorgaren tot een kerntemperatuur van 52/57 °C (med-rare tot medium).
- 04.** Laat de côte de boeuf 5 minuten rusten op een plank (het gaart altijd nog even door). Snijd het vlees in gelijke plakken. Zout na met versgemalen zeezout en peper.

vlees assortiment

rund vlees

Runder rib-eye heel

Art.nr. 806278

Runder rib-eye portie

Art.nr. 5622

Runder short rib rauw

Art.nr. 802345

Runder hamburger Lakenvelder

Art.nr. 807744

Runder biefstukspies

Art.nr 735981

Runder tomahawk

Art.nr. 801037

Rundersteak Argentijns

Art.nr. 807771

Rund bavette heel

Art.nr. 717789

Rund bavette portie

Art.nr. 800535

Rundersaucijs gekruid

Art.nr. 313599

varkens vlees

Jalapeño worstjes

Art.nr. 807074

Procureurlap gekruid

Art.nr. 918052

Varkensbuik stuk gekruid

Art.nr. 715832

Varkenssate spies v/d haas

Art.nr. 808821

Varken houthakkersteak

Art.nr. 804545

Varken steak super

Art.nr. 713813

Varken braadworst bbq

Art.nr. 807800

Varken roasted rib rozemarijn

Art.nr. 704458

Varkens nek z/b

Art.nr. 7447

Varkenshaslick dv

Art.nr. 677930

lams vlees

Lams frenched racks

Art.nr. 803371

Lamskotelet enkel

Art.nr. 801466

Lamskotelet dubbel

Art.nr. 6092

Lamsspies

Art.nr. 801471



sous-vide gegaard

Kipdijsate gebraden

Art.nr. 920574

Varken spareribs gegaard

Art.nr. 924193

Runder shortrib gegaard

Art.nr. 807422

Road kill chicken

Art.nr. 807428

Cha sieuw (varkensbuik)

Art.nr. 807423

Smokey beef brisket

Art.nr. 903536





**"WIJ STREVEN TE
ALLEN TIJDE NAAR HET
BESTE STUKJE VLEES,
ZOWEL IN DE KEUKEN
ALS OP DE BBQ"**



Marco van der Haar

marco.vanderhaar@actifood.nl

06 2244 9159



WIJNTIP

**Niel Joubert
Byter Chenin Blanc**

Art.nr. 802698



GEROOSTERD PIEPKUIKEN

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 piepkuikens à ± 450 gr p.st. — Art.nr. 516309
- 2 el olijfolie — Art.nr. 792373
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt) — Art.nr. 127765
- 1 tl gerookte paprikapoeder — Art.nr. 701580
- 1 tl verse tijm — Art.nr. 295167
- 1 tl rozemarijn — Art.nr. 322288
- Zout — Art.nr. 253278
- Versgemalen peper — Art.nr. 117285

Bereidingswijze

- 01.** Haal de piepkuikens 45 minuten vooraf uit de koelkast. Dep ze goed droog (belangrijk voor een krokante huid). Meng olie/boter met knoflook, kruiden, citroenrasp, zout en peper. Wrijf het kuiken volledig in met dit mengsel.
- 02.** Steek de kamado aan en breng hem rustig op temperatuur (180 à 200 °C). Leg een keramische plaat boven de houtkool. Voor een zachte rooksmaak kun je tijdens het roosteren wat vochtig gemaakt appel- of kersenhout toevoegen.
- 03.** Leg het piepkuikentje op de keramische plaat op het rooster (borst omhoog). Sluit de kamado en laat rustig garen gedurende 45–55 minuten, afhankelijk van de grootte.
Kerntemperaturen: Borst: 68–70 °C en Dij: 75–78 °C
- 04.** Haal het kuiken kort van de kamado. Open de kamado en stook op naar 230–250 °C. Leg het kuiken terug boven directe hitte op een open rooster. Draai het kuiken gedurende ongeveer 5 minuten tot de huid goudbruin en krokant is.
- 05.** Laat het piepkuiken ongeveer 4 minuten rusten. Halveer het piepkuiken in de lengte. Serveer op een mooi groot bord of plank.

Tip

Lekker met gebakken krieltjes in eendenvet, een maïskolf van de kamado en/of een knapperige groene salade met groene asperge.

GEKONFIJTE TAMME EENDENBOUT

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 tamme eendenbouten — Art.nr. 807545
- 1 kg ganzenvet (of genoeg om de bouten volledig te bedekken) — Art.nr. 923192
- 3–4 teentjes knoflook, gekneusd — Art.nr. 127765
- 2 laurierblaadjes — Art.nr. 813800
- 4 takjes tijm — Art.nr. 295167
- 1 tak rozemarijn — Art.nr. 322288
- 1 tl zwarte peperkorrels — Art.nr. 117285
- 1½–2 el grof zeezout — Art.nr. 324248

Bereidingswijze

- 01.** Wrijf de eendenbouten royaal in met het zout. Verdeel knoflook, tijm, laurier en peper over en onder de bouten. Leg alles in een schaal en dek af. Laat 15 uur rusten in de koelkast. Haal de bouten uit de koelkast en spoel overtollig zout eraf. Dep goed droog met keukenpapier.
- 02.** Verwarm een passende (gietijzeren) pan op laag vuur. Leg de bouten in de pan, met het vel naar beneden. Smelt het eendenvet en giet dit over de bouten tot ze volledig onder staan. Voeg vervolgens de knoflook, peperkorrels en kruiden toe en laat deze meetrokken. Laat drie uren op een zacht pitje garen. Het vet mag niet koken, alleen zachtjes pruttelen. De bouten zijn klaar wanneer het vlees botermals is en bijna van het bot valt. Haal de bouten voorzichtig uit het vet en leg ze koud.
- 03.** Steek de kamado aan en breng deze op een temperatuur van 220 °C. Leg de vier gekonfijte eendenbouten met bot en huid boven de houtskool en knijp de barbecue een beetje. Rooster de boutjes rondom bruin en krokant, onder regelmatig draaien.

Tip

Serveer met een lekkere knapperige salade of een smeuije puree, smaakvolle hutspot of hete bliksem.





WIJNTIP

**Croix d'or
Pinot Noir**

Art.nr. 811672

kip

Kipfilet bistro gekruid

Art.nr. 663034

Kip heel gekruid

Art.nr. 388904

Kipdrumsticks gekruid

Art.nr. 511811

Kipbraadworst naturel 80 gr

Art.nr. 808064

Kipfilet spies 100 gr

Art.nr. 512370

Kipkarbonade z/rug gekruid

Art.nr. 8001

Kipdijlapjes gekruid piri piri

Art.nr. 733687

Kipdijspies 100 gr

Art.nr. 596574

Kipbout z/rug gekruid

Art.nr. 529749





Marco van der Haar

marco.vanderhaar@actifood.nl

06 2244 9159

HET BESTE VAN LAND EN ZEE

Surf & Turf blijft een klassieker: een mooi stuk vlees gecombineerd met de rijke smaak van kreeft. Het beste van land en zee op één bord.

Surf & Turf van de barbecue

Op de barbecue krijgt dit gerecht extra karakter. De tournedos wordt mooi gegrild en krijgt een krachtige vleessmaak, terwijl de kreeft op de kamado een subtiele rookmaak ontwikkelt. Met een romige hollandaisesaus en een licht gegratineerde kreeft ontstaat een gerecht dat luxe oogt en vol smaak zit.

Perfect als special op de kaart, voor een barbecueavond op het terras of wanneer je gasten nét iets extra's wilt bieden.







WIJNTIP

Cloud Break
Chardonnay

Art.nr. 806114

SURF & TURF TOURNEDOS MET KREEFT

Ingrediënten (voor 4 personen)

Vlees & vis

- 4 stuks kleine tournedos à 100 gr — Art.nr. 5606
- 2 stuks Canadese kreeft à 400 gram — Art.nr. 4011021

Hollandaisesaus

- 250 gr boter — Art.nr. 584894
- 4 eidooiers — Art.nr. 124338
- Zout — Art.nr. 253278
- Hollandaisesaus — Art.nr. 907505

Gegratineerde kreeft

- 250 gr roomboter — Art.nr. 584894
- 1 tak geritste dragon — Art.nr. 354155
- Zout — Art.nr. 253278
- Peper — Art.nr. 811337
- 2 stuks tomaat — Art.nr. 322326
- 8 plakken jonge kaas — Art.nr. 311154

Castric

- 2 sjalotten (grof gesnipperd) — Art.nr. 800566
- 2 takjes dragon — Art.nr. 354155
- 1 tl peperkorrels — Art.nr. 117269
- 50 ml witte wijn — Art.nr. 802375
- 50 ml witte wijnazijn — Art.nr. 813375

Bereidingswijze

- 01.** Doe alle ingrediënten voor de castric in een pannetje en breng aan de kook. Laat inkoken tot ongeveer $\frac{1}{3}$ van het vocht over is. Zeef de castric en houd apart. Eventueel kun je de rest in een afgesloten flesje bewaren voor later gebruik.
- 02.** Smelt de roomboter en schep de geklaarde boter met een pollepel voorzichtig van het vocht af. Gooi de gestolde eiwitten en het resterende vocht weg.
- 03.** Zet een pan met heet water op een zachte pit. Klop de eidooiers met een scheut van de castric au bain-marie op tot een luchtige saus met lichte glans. Haal de sabayon uit de au bain-marie, klop nog 20 seconden door en roer vervolgens beetje voor beetje de gesmolten boter erdoor. Breng op smaak met zout.
- 04.** Steek de kreeften door de kop tussen de voelsprietten en breek de tangen eraf. Kook de tangen 3 à 4 minuten in kokend water met bouquet, prei, wortel, ui, zout en kruiden. Koel terug in koud water, breek de tangen open en haal het vlees eruit. Bewaar dit voor later.
- 05.** Halveer de kreeften, verwijder de ingewanden en spoel het gedeelte voorzichtig schoon onder de kraan.
- 06.** Steek de kamado aan en breng naar 200–230 °C. Smeer het witte kreeftenvlees licht in met olie en grill de halve kreeften kort op een schoon rooster tot er een licht grillstreepje ontstaat. Haal ze van de grill en leg met de snijkant naar boven. Leg het vlees uit de tangen in de ruimte waar de ingewanden zaten.
- 07.** Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in blokjes van $\frac{1}{2}$ –1 cm. Verdeel over de halve kreeften.
- 08.** Snijd de dragon fijn en meng met de zachte roomboter, zout en versgemalen peper. Klop licht luchtig en doe in een spuitzak. Spuit de boter over de kreeften en leg op elke halve kreeft twee plakken jonge kaas.
- 09.** Breng de kamado naar ongeveer 250 °C en leg een halve keramische plaat op de barbecue. Plaats de kreeften op een metalen plateautje en grill ongeveer 5 minuten indirect tot de kaas goudbruin is.
- 10.** Grill de tournedos op de kamado met aan beide kanten een ruitpatroon. Geef eventueel nog een korte hitteboost tot medium rare. Laat kort rusten en bestrooi met zout en versgemalen peper.
- 11.** Leg de tournedos op een bord, plaats de halve kreeft ertegenaan en lepel de hollandaisesaus erbij. Garneer met Koppert cress en serveer.

YAKITORI SPIESJES VAN ZEEWOLF MET SAUS

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gr blokjes van 1 x 1 cm zeewolffilet zonder huid en graten — Art.nr. 4026175
- Bosui in stukjes — Art.nr. 296759
- Bamboespiesjes ± 25 cm — Art.nr. 252204

Yakitorisaus

- 100 ml sojasaus — Art.nr. 380229
- 100 ml mirin — Art.nr. 922359
- 50 ml sake (of droge witte wijn) — Art.nr. 650080
- 2 el suiker — Art.nr. 728489
- 1 teentje knoflook, gekneusd — Art.nr. 127765
- 1 cm verse gember, in plakjes — Art.nr. 295248
- Yakitorisaus k&k Gemak — Art.nr. 910179

Garnering

- Sesamzaad knoflook — Art.nr. 814494
- Limoen — Art.nr. 302457

Bereidingswijze

- 01.** Snijd de zeewolf in blokken van ongeveer 1 x 1 cm. Rijg om en om een stuk vis en eventueel een stukje bosui aan de bamboespiesjes. Vul de spiesjes tot ze mooi dun en gelijkmatig gevuld zijn.
- 02.** Doe sojasaus, mirin, sake, suiker, knoflook en gember in een steelpan. Breng aan de kook. Laat 10–15 minuten zachtjes inkoken tot een licht stroperige saus. Zeef de saus en laat afkoelen.
- 03.** Verhit de barbecue tot middelhoog vuur (±175/200 °C). Grill de spiesjes ongeveer 2 minuten per kant. Bestrijk tijdens het grillen meerdere keren met de yakitori-saus voor extra glans en smaak. Serveer zodra de spiesjes (bijna) gaar zijn. Bestrooi met sesamzaad of shichimi.

Tip

Serveer met rijst, komkommersalade of gegrilde paksoi.





WIJNTIP

**Markowitsch
Gruener Veltliner**

Art.nr. 911901



WIJNTIP

Aix Rosé

Art.nr. 683906

SCHAAL & SCHELPDIEREN IN DE DUTCH OVEN

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 450 gr mosselen jumbo — Art.nr. 4213003
- 450 gr kleine kokkels — Art.nr. 4011023
- Heilbotfilet — Art.nr. 4008057
- 450 gr geschoonde gamba 16/20 — Art.nr. 904964
- Scheutje ev olijfolie — Art.nr. 792373
- 1 gesnipperde middelgrote ui — Art.nr. 291927
- 1 middelgrote venkelbol — Art.nr. 310964
gehalveerd en in dunne plakjes
- 3 teentjes knoflook geperst — Art.nr. 127765
- ½ tl gemalen rode pepervlokken — Art.nr. 920504
- 2 el tomatenpuree — Art.nr. 922989
- 240 ml witte wijn — Art.nr. 802375
- 50 ml pastis (ricard of pernod) — Art.nr. 765090
- 0.5 kg gepelde Italiaanse pruimtomaten — Art.nr. 654620
- 350 ml kippenbouillon — Art.nr. 250554
- 1 laurierblad — Art.nr. 117110
- 1 tl gedroogde oregano — Art.nr. 678287
- 1 tl zout — Art.nr. 728551
- 1 tl suiker — Art.nr. 728489
- ½ tl gedroogde tijm — Art.nr. 117552
- ¼ tl versgemalen zwarte peper — Art.nr. 117277
- Gehakte Italiaanse peterselie — Art.nr. 254576
- Partjes citroen — Art.nr. 254517

Bereidingswijze

- 01.** Bereid de barbecue voor op direct grillen op middelhoog vuur (180° tot 200 °C). Verwarm een Dutch Oven middelheet op het rooster.
- 02.** Doe een scheutje olijfolie in de Dutch Oven. Voeg de gesnipperde ui en venkel toe. Fruit op direct middelhoog vuur tot de ui en venkel zacht worden zonder te kleuren. Voeg de knoflook en rode pepervlokken toe en bak tot ze geurig zijn. Roer de tomaten puree erdoor en laat nog ongeveer 30 seconden fruiten onder voortdurend roeren. Voeg de witte wijn toe en breng het geheel aan de kook.
- 03.** Voeg de tomaten, kippenbouillon, laurier, oregano, zout, suiker, tijm en zwarte peper toe. Laat het geheel op direct middelhoog vuur, met gesloten deksel, 20 minuten sudderen. Roer af en toe door.
- 04.** Voeg de mosselen en kokkels toe aan de Dutch Oven. Dek de pan gedeeltelijk af met het deksel en sluit de deksel van de barbecue. Kook tot de mosselen en kokkels opengaan (ongeveer 3 minuten). Roer één of twee keer tussendoor.
- 05.** Voeg de garnalen en de heilbot toe. Laat kort verder sudderen op middelhoog vuur met de pan onafgedekt en het barbecue deksel gesloten. Kook tot de garnalen en de heilbot helderder van kleur worden en ondoorzichtig zijn in het midden (nog ongeveer 5 minuten). Roer af en toe.
- 06.** Haal de Dutch Oven van de barbecue. Schep de stoofpot in schaalpjes. Garneer met gehakte Italiaanse peterselie en serveer met partjes citroen.

vis

Heilbot wild filet zonder vel

Art.nr. 4008054

**Dorade royal 300-400 gestript/
geschubt**

Art.nr. 4004001

**Dorade royal 400-600 gestript/
geschubt**

Art.nr. 4004004

Kabeljauw 3 gestript zonder kop

Art.nr. 4011004

Kabeljauw 2 gestript zonder kop

Art.nr. 4011025

Forel 180-280 gr gestript

Art.nr. 4018005

Forel 300-400 gr gestript

Art.nr. 4018031

Tonijnfilet Superieur

Art.nr. 4020154

Zalmfilet 4-8 met vel (portie)

Art.nr. 4026008

Zeeduivelfilet zonder vel

Art.nr. 4026028

**Zeewolf filet zonder vel
dubbelgevliesd (portie)**

Art.nr. 4026038

Zalmforel 1-2 gestript

Art.nr. 4026073

Zwaardvisfilet met vel graatloos

Art.nr. 4026098

**Zeebaars 600-800 gestript/
geschubt**

Art.nr. 4026061

**Zeebaars 800-1 kg gestript/
geschubt**

Art.nr. 4026077

schaal & schelpdieren

Kreeft (Canadees) 6/7 levend

Art.nr. 4011035

Langoustines 04/08 Noordzee vers

Art.nr. 4012012

Langoustines 01/05 Noordzee vers

Art.nr. 4012013

**Gamba Argentina 16/20 rauw
gepeld dv**

Art.nr. 4107099

**Gamba black tiger 16/20 met
kop dv**

Art.nr. 4107005

Kokkels Jumbo

Art.nr. 4211002

Mosselen Jumbo

Art.nr. 4213003





**"DUIK IN DE SMAAK VAN
VERSE VIS VAN DE BBQ."**



Edwin Bokkers

bokkers@actifood.nl

06 4614 2497



WIJNTIP

**Montecorto
verdejo rueda**

Art.nr. 920889



KING OYSTER YAKITORI OP DE KAMADO

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gr Koningsoesterzwammen — Art.nr. 747246
- Neutrale olie (om in te vetten)

Marinade (yakitori/Tare-stijl)

- 300 ml sake — Art.nr. 650080
- 150 ml sojasaus — Art.nr. 380229
- 1 el bruine basterdsuiker — Art.nr. 904355
- Maple syrup voor extra zoetheid — Art.nr. 813496

Bereidingswijze

- 01.** Doe sake, mirin, sojasaus en suiker in een steelpan. Breng aan de kook. Laat op laag vuur inkoken tot $\pm \frac{1}{3}$ van het volume. De saus wordt stroperig en de smaak intens. Laat de saus afkoelen.
- 02.** Snijd kleinere koningsoesterzwammen in tweeën. Snijd grotere exemplaren in vieren of in plakken. Je kunt ze spiezen op natgemaakte satéstokjes of pennen, maar je kunt ze ook zo half of in plakken direct op het grillrooster grillen. Haal de paddenstoelen van tevoren heel licht door de marinade.
- 03.** Verwarm de kamado tot een middelhoge directe hitte van $\pm 180\text{--}200^\circ\text{C}$. Leg de plakken, stukken of spiesjes direct boven de kolen. Grill de paddenstoelen $\pm 2\text{--}3$ minuten per kant, totdat ze beginnen te kleuren en lichtjes karamelliseren. Smeer ze met een kwast in met de yakitori-saus. Draai nog eens 1–2 minuten per kant. Herhaal dit enkele keren zodat de saus mooi plakkerig wordt.
- 04.** Serveer de stukken koningsoesterzwam of spiesjes warm van de kamado.

Tip

Bestrooi met geroosterde sesamzaadjes en fijngesneden lente-uitjes voor extra smaak en presentatie. Lekker met gestoomde rijst, yakitori saus en/of pittige sriracha-mayonaise.

GEGRILDE BIMI GROENTEN & ASPERGETIPS

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gr bimi groente — Art.nr. 800365
- 400 gr groene aspergetips — Art.nr. 255289
- 3–4 el olijfolie — Art.nr. 792373
- 1 à 2 citroen gehalveerd — Art.nr. 254517
- Zeezout — Art.nr. 324248
- Zwarte peper — Art.nr. 117285
- 2 el kappertjes (grof gehakt — Art.nr. 808070
- 1 teentje knoflook (geperst) — Art.nr. 127765
- 1–2 el bladpeterselie (fijnggehakt) — Art.nr. 590568

Bereidingswijze gegrilde bimi en aspergetips

- 01.** Steek de kamado aan. Zorg voor een directe constante grillzone met middel/ hoge hitte (180–200 °C).
- 02.** Was de bimi en de asperges. Snijd de harde onderkanten van de asperges af.
De aspergetips kun je vaak als geheel gebruiken. Is de bimi dikker dan je pink? Blancheer deze dan kort 2 minuten in kokend water zodat ze tijdens het grillen gelijkmatiger garen.
- 03.** Doe de bimi en asperges in een schaal, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zeezout en zwarte peper.
- 04.** Leg de groenten dwars op het rooster zodat ze niet door het rooster vallen. Grill 5–8 minuten tot ze mooie grillstrepen krijgen. Keer de groenten halverwege om, zodat ze gelijkmatig garen. Haal ze daarna van de grill.

Bereidingswijze kappertjes dressing

- 01.** Zet een vuurbestendige pan op het rooster. Schenk wat olijfolie in de pan en warm op.
- 02.** Voeg toe en warm dit kort mee: Uitgeknepen citroensap, kappertjes, knoflook, peterselie, zout en peper.
- 03.** Schenk de warme dressing over de gegrilde groenten.







WIJNTIP

Astrid & Thérèse
Bella Spumante Rosé
Art.nr. 813725



CAVEMAN STYLE ANANAS IN DE HOUTSKOOL

Ingrediënten (voor 4 personen)

- Maple syrup — Art.nr. 814094
- 1 rijpe ananas met schil — Art.nr. 801374
- Houtskool — Art.nr. 803012

Bereidingswijze

- 01.** Steek een royale hoeveelheid houtskool aan. Laat de kolen goed wit-grijs gloeien. Zorg dat de kolen niet meer vlammen, maar warme, gloeiende brokken zijn. Maak een platte plek in het midden van de kolen waar je de ananas wilt leggen.
- 02.** Snijd een stukje van de bovenkant en onderkant recht af zodat de ananas stabiel staat.
Optioneel: Injecteer een zoet (likeur)mengsel voor extra smaak of maple siroop.
- 03.** Leg de ananas direct op of tussen de hete kolen. Draai hem regelmatig, ongeveer om de 10–15 minuten, zodat hij niet te veel verbrandt en gelijkmatig gaart. Gaar hem ± 45–90 minuten, afhankelijk van grootte en hitte.
- 04.** De ananas is klaar als:
De buitenkant diep gekaramelliseerd of zelfs zwartgeblakerd is.
De binnenkant zeer zacht is wanneer je er met een satéprikker in prikt.
Een beetje zwart is geen probleem! Dat geeft rooksmaak. Je kunt de schil vóór het serveren verwijderen als die te hard of zwart is.

Tip

Serveer warm. In parten met schil of geschild en in plakjes. Heerlijk met een scheutje maple syrup, een vleugje likeur en een bolletje ijs naar keuze.

GEGRILDE & GEKARAMELLISEERDE BANANEN OP DE KAMADO

Ingrediënten (voor 4 personen)

- Bananen — Art.nr. 255157
- Rietsuiker — Art.nr. 341908
- Maple syrup — Art.nr. 814094
- Vanille-ijs — Art.nr. 812448
- Gesmolten boter — Art.nr. 584894

Bereidingswijze

- 01.** Bestrijk de snijkant van de bananen met een beetje boter of olie. Bestrooi de snijkant met rietsuiker en eventueel specerijen, zodat dit straks mooi kan karamelliseren.
- 02.** Leg de bananen met de snijkant naar boven op het rooster boven directe hitte. Grill ± 4–8 minuten, tot de suiker karamelliseert en er grillstrepen ontstaan op de schil. Wanneer de banaan lichtelijk loslaat van de schil, is de banaan goed warm. Laat ze liggen tot de bananen helemaal zacht en goudbruin zijn.
- 03.** Eet de banaan uit de schil met een heerlijk balletje vanille-ijs en honing of maple syrup. Bestrooi met verse geroosterde noten.

Tip

Gebruik directe hitte zodat de suiker snel karamelliseert zonder dat de bananen pap worden. Liever zachte bananen? Grill wat langer op iets lagere hitte. Voor een extra decadente versie maak je eerst een boter-syrup-honing glaze en bestrijk je de banaan meerdere keren tijdens het grillen.





WIJNTIP

Banyuls Rouge

Art.nr. 807165

rauwkosten

Rauwkost Balkan

Art.nr. 349534

Rauwkost Zigeuner

Art.nr. 800294

Rauwkost Grieks feta

Art.nr. 351733

Rauwkost pittig

Art.nr. 802747

Rauwkost kokkie

Art.nr. 125550



fruit

Ananas warm als koud

Art.nr. 801374

Meloen galia

Art.nr. 370398

Meloen piel de sapo

Art.nr. 624748

Watermeloen

Art.nr. 281859

Perziken

Art.nr. 327344

groente

Asperge tips groen

Art.nr. 255289

Aubergine

Art.nr. 296104

Courgette

Art.nr. 255327

Paprika punt rood

Art.nr. 625574

Tomaten tros cherry amuse

Art.nr. 599859



aardappelen

Agria, om te poffen

Art.nr. 128150

Kriel gewassen rauw, poffen en bakken

Art.nr. 800515

Bakaardappelen krokant

Art.nr. 809359



paddenstoelen

Portobello

Art.nr. 523585

King oyster

Art.nr. 747246

Kastanje champignons

Art.nr. 518905

sla

Romano sla

Art.nr. 528641

IJsbergsla

Art.nr. 121193

Little gem

Art.nr. 574597



**"ZONDER GROENTE
BIJ VLEES OF VIS IS
HET GERECHT NIET
COMPLEET!"**



Martin Dijkema

martin.dijkema@actifood.nl
06 2186 5688

Alle Kruizinga

kruizinga@actifood.nl
06 5346 3046

SALADE VAN WATERMLOEN ANANAS FETA & MUNT

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gr watermeloen — Art.nr. 281859
in blokjes van 2 cm geschild
- 300 gr ananas — Art.nr. 801374
in blokjes van 2 cm geschild
- 200 gr fetakaas in blokjes — Art.nr. 575798
- ¼ bos muntblaadjes, fijngehakt — Art.nr. 295876
- Sap van citroen — Art.nr. 254517
- 1 dl ev olijfolie — Art.nr. 792373
- Snufje zout — Art.nr. 253278
- Zwarte peper — Art.nr. 117285
- 1 kleine rode ui, fijn gesnipperd — Art.nr. 283886
- Jalapeño — Art.nr. 923899

Bereidingswijze

- 01.** Snijd de watermeloen en ananas in gelijkmatige blokjes van 2 centimeter. Doe het fruit in een grote kom.
- 02.** Verkruimel de feta over het fruit. Voeg de fijngehakte munt toe.
- 03.** Meng het citroensap met de olijfolie. Breng op smaak met een snufje zout en zwarte peper.
- 04.** Schenk de dressing over de salade. Meng alles voorzichtig zodat de dressing, fruitsappen en kaas mooi mengen. Laat de salade ± 10 minuten in de koelkast rusten zodat de smaken kunnen intrekken.
- 05.** Serveer in een mooie ruime saladeschaal. Garneer met mooie topjes munt.







AARDAPPELSALADE MET ROSEVALKRIEL LITTLE GEM & KRUIDENDRESSING

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gr roseval kriel met schil — Art.nr. 128190
- 2 kleine rode ui — Art.nr. 283886
- 2 teentjes geperste knoflook — Art.nr. 127765
- 2 kleine kropjes little gem — Art.nr. 574597
gewassen en geplukt in grove stukken
- 125 gr mayonaise — Art.nr. 251127
- 125 gr crème fraîche — Art.nr. 814530
- 1 tl Dijonmosterd — Art.nr. 770264
- Sap van ½ citroen — Art.nr. 254517

Handvol verse kruiden

- Peterselie — Art.nr. 590568
- Bieslook — Art.nr. 255300
Of dragon — Art.nr. 354155
- Zout — Art.nr. 253278
- Zwarte peper — Art.nr. 117285
- Olijfolie — Art.nr. 792373

Voeg eventueel extra toe

Krokante geroosterde spekjes, noten, gesneden lente-ui

Bereidingswijze

- 01.** Kook de roseval krietjes met schil in gezouten water in ± 15–20 minuten gaar. Giet ze af in een vergiet. Laat ze iets afkoelen op een plateau met een vochtige doek. Houd ze heel, halveer ze of snijd ze in grove stukken.
- 02.** Meng de mayonaise, crème fraîche, mosterd en citroensap tot een romige saus. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- 03.** Doe de lauwarme aardappelen in een grote GN-bak. Meng ze voorzichtig met de dressing, zodat ze extra smaak opnemen. Meng de rode ui en de fijngehakte verse kruiden erdoor.
- 04.** Schep vlak voor het serveren de little gem erdoor, zodat deze knapperig blijft. Maak eventueel af met een klein scheutje olijfolie. Serveer op een mooie ruime schaal.

ROMIGE GROENE SALSA



Ingrediënten (avocado-variant)

- ⅓ verse basilicum — Art.nr. 295205
- ⅓ verse koriander — Art.nr. 295191
- ⅓ verse peterselie — Art.nr. 254576
- 1 rijpe avocado — Art.nr. 127965
- Sap van 1 citroen — Art.nr. 254517
- 1 teentje knoflook — Art.nr. 127765
- 1 dl ev olijfolie — Art.nr. 792373
- 200 ml zure room — Art.nr. 814530
- Zout — Art.nr. 253278
- Peper — Art.nr. 811337

Bereidingswijze

- 01.** Hak de kruiden grof. Doe de basilicum, koriander, peterselie, avocado, citroensap en knoflook in een blender. Mix tot een gladde saus.
- 02.** Haal de saus uit de blender. Voeg de zure room toe. Meng goed door. Breng op smaak met zout en peper.

Tip

Wil je pittiger? Voeg achteraf extra fijngesneden jalapeño toe. Voor een frissere salsa voeg je wat extra limoensap toe.



CHIMICHURRI

Ingrediënten

- 1 grote bos platte peterselie — Art.nr. 590568
Alleen blaadjes
- 3 teentjes knoflook — Art.nr. 127765
- 1–2 el rode wijnazijn — Art.nr. 280208
- 1 rode peper fijnggehakt — Art.nr. 578002
- ½ tl oregano — Art.nr. 363618
Vers of gedroogd
- ½ tl zout — Art.nr. 253278
- Zwarte peper naar smaak — Art.nr. 117285
- 150 ml ev olijfolie (120–180 ml) — Art.nr. 792373

Bereidingswijze

- 01.** Hak de peterselie en knoflook heel fijn met een mes, of doe ze kort in een foodprocessor. Doe de kruidenmix in een kom.
- 02.** Voeg de rode wijnazijn, het zout, de zwarte peper, oregano en de fijnggehakte rode peper toe. Roer dit goed door elkaar. Roer vervolgens langzaam de olijfolie erdoor tot alles mooi gemengd is.
- 03.** Laat de chimichurri bij voorkeur 30–60 minuten op kamertemperatuur rusten, zodat de smaken goed kunnen doortrekken en zich mengen.



GEROOKTE Salsa

Burnt ends staan bekend om hun rijke en rokerige smaak. Juist daarom is een frisse tegenhanger perfect. Deze gerookte salsa van tomaat, jalapeño en koriander brengt precies die balans: licht pittig, fris en met een subtiele rooksmaak die prachtig aansluit bij het malse buikspek.



Ingrediënten

- 30 tomaten — Art.nr. 255823
- 2 witte uien — Art.nr. 674117
- 1 hele knoflookbol — Art.nr. 127765
- 10 jalapeños — Art.nr. 632988
- Bosje koriander — Art.nr. 295191
- 1 limoen — Art.nr. 302457
- Zout — Art.nr. 253278
- Peper — Art.nr. 811337

Bereidingswijze

- 01.** Verwarm de smoker voor op 105 °C. Snijd de tomaten in de helft. Snijd de uien in kwarten. Snijd de jalapeños in de lengte doormidden. Snijd de bovenkant van de knoflookbol eraf.
- 02.** Leg alle gesneden groenten en de knoflookbol op het rek in de smoker. Rook gedurende 2 uur op 105 °C. Dit zorgt voor een gerookte smaak.
- 03.** Haal de gerookte groenten uit de smoker en laat ze iets afkoelen. Doe alle gerookte groenten samen met een bosje koriander in een keukenmachine of Magimix. Voeg naar smaak zout, peper en het sap van 1 limoen toe. Kruid het geheel naar jouw smaak. Maal de ingrediënten niet te fijn; het moet een salsa-textuur behouden.
- 04.** Proef de gerookte salsa en pas indien nodig de kruiden aan. Schep de gerookte salsa in gesteriliseerde potten en sluit ze goed af. Bewaar de gerookte salsa in de koelkast.

Opbrengst: ongeveer 7 tot 8 potten.

RUNDVLEES

Voor rundvlees is het in het algemeen voldoende om peper en zout te gebruiken. Rundvlees zit langer in de smoker dus neemt heel veel smaak op van de rook.

De keuze van de houtsoort is daarom erg belangrijk. Voor een dik stuk vlees als een brisket is eiken-beukenmix erg geschikt. Appel en kers geven subtielere smaken af als je niet van een te aanwezige rooksmaak houdt. Mocht je toch liever een rub samenstellen, dan hieronder een suggestie.

Mijn favoriete rub voor rundvlees

- 45 gr paprikapoeder gerookt — Art.nr. 799882
- 45 gr paprikapoeder mild — Art.nr. 117234
- 100 gr zout (liefst zeezout) — Art.nr. 324248
- 45 gr rietsuiker — Art.nr. 341908
- 30 gr basterdsuiker — Art.nr. 904348
- 30 gr uiengranulaat — Art.nr. 902878
- 30 gr knoflookgranulaat — Art.nr. 117048
- 30 gr zwarte peper gemalen — Art.nr. 117277
- 10 gr chili peper — Art.nr. 902871
- 10 gr rozemarijn — Art.nr. 902997
- 5 gr komijn — Art.nr. 756601

Aan te vullen met verrassende smaakjes zoals koffie, cacao en als je een echte Amerikaanse zwarte bark wilt hebben wat actieve koolstof. Kies wel die van kokosnoten, deze wordt meer gebruikt in voedselproducten.



KIP

Met kip kun je helemaal losgaan. Over het algemeen ook een op paprika gebaseerde rub, omdat men dit associeert met kippensmaak. Omdat kip een open structuur heeft en snel gaart zou je ook een natte marinade kunnen gebruiken.

Mijn favoriete rub voor kip

- 60 gr paprikapoeder — Art.nr. 117234
- 30 gr gerookte paprika — Art.nr. 799882
- 30 gr zout — Art.nr. 253278
- 75 gr rietsuiker — Art.nr. 341908
- 30 gr witte basterdsuiker — Art.nr. 904348
Bruin mag ook maar met witte basterdsuiker krijgt je rub een rodere kleur
- 50 gr knoflook granulaat — Art.nr. 117048
- 30 gr uien granulaat — Art.nr. 902878
- 15 gr gemalen zwarte peper — Art.nr. 117277
- 5 gr chilipeper — Art.nr. 902871
- 10 gr rozemarijn — Art.nr. 902997
- 10 gr tijm — Art.nr. 903004
- 10 gr citroen poeder — Art.nr. 810014

Natte marinade

- Epos ketjap saté marinade — Art.nr. 697133



Gerben Vermaning

vermaning@actifood.nl
06 1517 8830



VARKENSLEES

Met varkensvlees is het leuk experimenteren. Ook hier zou je kunnen gaan voor alleen peper en zout, maar is het net zo leuk om allerlei kruiden toe te voegen.

Mijn favoriete rub voor varkensvlees

- 75 gr zout — Art.nr. 324248
- 75 gr paprikapoeder — Art.nr. 117234
- 75 gr gerookte paprika poeder — Art.nr. 799882
- 75 gr rietsuiker — Art.nr. 341908
- 35 gr basterdsuiker — Art.nr. 904348
- 30 gr knoflook granulaat (geen poeder) — Art.nr. 117048
- 30 gr uien granulaat — Art.nr. 902878
- 15 gr gemalen zwarte peper grof — Art.nr. 605433
- 5 gr cayenne peper — Art.nr. 814774
- 5 gr kaneel — Art.nr. 116955
- 10 gr tijm — Art.nr. 903004
- 10 gr basilicum — Art.nr. 295205

Voor een eigen twist, kun je de onderste 3 kruiden natuurlijk aanvullen of vervangen met je favoriete smaken.

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

CONTACT

VHC ActiFood
Buurstede 1
8431 NA Oosterwolde

0516 567 107
actifood.nl