

Zomerse salade en sides voor bij de bbq

Een goede BBQ draait niet alleen om vlees, de echte magie zit 'm in de extra's. De frisse salade die het bord opfleurt en een dip waar iedereen steeds opnieuw z'n stokbrood in doopt. Daarom hebben we een paar simpele maar verrassende bijgerechten voor je verzameld. Makkelijk te maken, bomvol smaak en ideaal voor een zwoele zomeravond aan tafel. Zet die kolen maar vast aan, de bijgerechten komen eraan!

Ingrediënten

- Een bol burrata
- Rucola
- 2 (wilde) perziken
- Een halve (gele) courgette
- Walnoten
- Jam
- Balsamico
- Verse basilicum
- Peper
- Zout

Burrata salade met gegrilde perzik

Snijd de perziken en courgette in plakjes en gril deze in een pan met wat olie. Leg vervolgens de rucola op een bord of schaal en leg de burrata bol in het midden. Snijd de bol open en leg alle andere ingrediënten op de rucola om de bol heen. Verdeel wat jam over het gehele bord en top het tot slot af met de balsamico en peper en zout. Tadaa! Een heerlijke frisse salade die de show steelt op jouw bbq!

Ingrediënten

- Hüttenkäse
- Chilli saus sweet
- Bieslook
- Bosui
- Chilivlokken
- Peper
- Zeezout

Hüttenkäse dip

Doe in een kom een bakje Hüttenkäse en een goede scheut sweet chili saus. Snijd wat bieslook en voeg die toe aan de dip, samen met zout en peper naar smaak. Top de dip af met wat chilli vlokken. Een veelzijdige verse luchtige dip voor stokbrood, crackers en nog veel meer!



Zomerse salade en sides voor bij de bbq

Deel 2

Ingrediënten

- Wraps
- Strooikaas
- Roomboter
- Verse kruiden
- Peper
- Zout

Quesadilla's met kaas en kruidenboter

Doe in een schaaltje de roomboter, peper en zout. Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is of een beetje gesmolten. Een tip hiervoor is om een bakje met kokend water onder je schaaltje te zetten. Zo wordt de boter langzaam zacht. Voeg wat verse kruiden als basilicum, tijm en rozemarijn toe en mix alles.

Leg in de wraps wat kaas en vouw de wrap dubbel. Smeer de wrap in met de kruidenboter en bak bruin aan beide kanten in een pan. Snijd de wrap in puntjes en druppel er eventueel nog wat van de kruidenboter over. Heerlijk om zo op te eten of te dippen in bijvoorbeeld de Hüttenkäse dip!

Ingrediënten

- Komkommer
- Azijn
- Suiker
- Dille
- Bieslook

Komkommer zoet-zuur

Snijd wat komkommer in plakjes en doe deze in een schaaltje. Voeg hier een scheut azijn aantoe en een schep suiker. Snijd de bieslook en voeg deze toe samen met de dille. Laat dit het liefst even intrekken en je hebt een heerlijke zoet-zure bite voor naast je vlees!

