

Mixed grill bordje

De zomer staat voor de deur en dat betekent één ding: tijd om de barbecue aan te steken! Met dit kleurrijke mixed grill bordje tover je een feest op tafel. Sappig vlees, gegrilde groenten en een romige pastasalade, voor iedereen wat wils. Let's grill!

Pastasalade

- Pasta naar keuze
- Sla naar keuze
- Kookroom
- Mayonaise
- Sweet chili saus
- Gefrituurde uitjes
- Peper & zout

Gehakt

- Ei
- Beschuit/paneermeel
- Saté saus
- Paprikapoeder
- Peper & zout

Kip

- Kipblokjes
- Ketjap
- Knoflook
- Bruine suiker
- Peper & zout

Biefstuk

- Biefstuk (stukjes)
- Pepermix
- Peper & zout

Gegrilde uien & paprika

- Uien
- Paprika

Asperges

- Groene asperges
- Olijfolie
- Peper & zout

- Pasta salade
- Gehakt balletjes, kip en biefstuk
- Gegrilde uien en paprika
- Asperges

1. Kook een pasta naar keuze volgens de verpakking. Snijd de uien en paprika alvast in stukken voor straks. Was de groene asperges en snijd er aan de onderkant zo'n 2/3 cm af. Zet een grillpan op middel hoog vuur met olijfolie en bak hierin de asperges gaar met wat peper en zout. Vergeet niet af en toe te draaien.
2. Meng voor de gehaktballetjes het gehakt met peper, zout, paprika poeder, een ei, wat beschuit of paneermeel en een goede schep saté saus. Mix dit goed door elkaar en maak balletjes. Bak de balletjes in een pan goudbruin.
3. Meng de kipblokjes met ketjap, geperste teentjes knoflook, zout, peper en wat bruine suiker. Laat kort marinieren en bak dan de kip ook goudbruin.
4. Bak als laatste de biefstuk stukjes zoals gewenst, met een lekkere peper mix en wat zout, of met gewone peper.
5. Zodra de pasta gaar is laat deze dan afkoelen. Meng het met sla naar keuze en voeg hier een beetje kookroom, mayo, peper, zout, sweet chili saus en gefrituurde uitjes aan toe. Simpel maar romig en fris.
6. Serveer alles bij elkaar en je hebt een heerlijk mixed grill bordje!

