

HOW TO een BARBECUE AANSTEKEN

tekst Caroline Buijs

1. BELANGRIJK: ZORG DAT JE DE TIJD HEBT.

DIT HEB JE VERDER NODIG: EEN BARBECUE (LIEFST EEN MET BODEMROOSTER EN VENTILATIEGATEN), HOUTSKOOL OF BRIKETTEN, AANMAAKBLOKJES (DE BRUINE ZIJN GEURLOOS EN ZONDER SCHADELIJKE STOFFEN) EN LANGE LUCIFERS.

2. VOOR DUNNE STUKJES VLEES, OF VIS OF GROENTE, GEBRUIK JE HOUTSKOOL: DE KOOLTJES WORDEN HETER EN BRANDEN SNELLER OP. VOOR BARBECUEËN OP JE GEMAK GEBRUIK JE BRIKETTEN: DIE BRANDEN REGELMATIGER EN BLIJVEN LANGER WARM.

3. STROOI EEN KLEIN LAAGJE HOUTSKOOL OF BRIKETTEN OP HET BODEMROOSTER. LEG DE AANMAAKBLOKJES (2 À 3 VOOR EEN KLEINE BARBECUE) ZO DIEP MOGELIJK IN DE KOOLTJES OF BRIKETTEN, WANT WARMTE STIJGT.

4. STEEK DE AANMAAKBLOKJES MET EEN LANGE LUCIFER AAN. WACHT TOT ZE BRANDEN EN PAS OP DAT DE VLAM NIET DOOFT. LAAT DE BARBECUE 20-30 MINUTEN MET RUST.

5. KUN JE JE VLAKKE HAND MAXIMAAL 10 SECONDEN VLAK BOVEN HET GRILLROOSTER HOUDEN, DAN HEEFT JE BARBECUE DE GOEDE TEMPERATUUR. OVER JE KOOLTJES OF BRIKETTEN ZIT NU EEN WIT LAAGJE AS.

6. NU BEN JE KLAAR OM TE BEGINNEN MET HET GRILLEN VAN JE VLEES, VIS OF GROENTEN.