

OPEN YOUR WORLD OF CULINARY POSSIBILITIES

BIGGREENEGG.NL

Heerlijke
recepten
van de
Big Green Egg



OPEN FLAVOUR™





We are Big Green Egg

Call us foodies, food freaks or culinary hedonists. We just believe that life tastes good, that our senses are a gift to enjoy life to the fullest.

Inspiring people all over the world and making them happy by enjoying the finest & honest flavours nature has to offer, is what drives us.

We developed a contemporary cooking device based on old Japanese 'kamado' traditions to bring out the most refined flavours of natural food. In a healthy and sustainable way. We named it what it looks like: a Big Green Egg!

By using ceramic technology, advanced by NASA, we create a unique heating system that brings out the unrivalled mouthwatering flavours while cooking, baking, grilling, stewing, smoking your favourite recipes.

Enjoy the Big Green Egg and open your world of culinary possibilities. Let your creativity run wild, but most of all let life taste good!

Vraag je Big Green Egg dealer om advies!

Heb je vragen of wil je meer weten over onze Big Green Egg's of de indrukwekkende collectie met accessoires? Erkende Big Green Egg dealers hebben alle expertise in huis om je goed te adviseren. Je vindt de dichtstbijzijnde dealer via de website biggreenegg.nl

VOORGERECHT



04



06



08

HOOFDGERECHT



10



14



16

NAGERECHT



18



20



22

GEGRILDE PARELHOEN

met avocadopuree



Voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

2 parelhoenbouten
50 g gemengde sla
10 frambozen
zeezoutvlokken

Voor de puree:

2 eetrijpe avocado's
2 el ketchup
2 el fritessaus
1 el whisky
1 tl suiker

Voor de dressing:

2 el Franse mosterd
1 el honing
sap van ½ sinaasappel

Benodigde accessoires:

🍴 convEGGtor
🌡 Instant Read Digital Thermometer
🍳 Cast Iron Grid

Bereiding:

1 Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor en het rooster, tot ongeveer 110 °C.

2 Leg de parelhoenbouten op het rooster en gaar ze tot een kerntemperatuur van 45-50 °C.

3 Haal de parelhoenbouten uit de EGG als de kerntemperatuur is bereikt. Verwijder het rooster en de convEGGtor en breng de temperatuur, met de Cast Iron Grid, naar 225 °C. Halveer intussen voor de puree de avocado's en verwijder de pit en de schil. Prak het vrucht vlees met de overige ingrediënten voor de puree fijn en breng op smaak met peper en zout.

4 Leg de parelhoenbouten op de vleeskant op het rooster. Gril ze ca. 2 minuten op de vleeskant, draai na ongeveer 1 minuut een kwartslag voor een mooie grillruit. Keer de bouten op de velkant en gril nogmaals ca. 2 minuten, draai opnieuw na ongeveer 1 minuut een kwartslag voor een mooie grillruit. Haal de parelhoenbouten uit de EGG en laat ze 5 minuten rusten. Meng intussen de ingrediënten voor de dressing door elkaar.

5 Verdeel de gemengde sla over de bordjes en besprenkel met de dressing. Snijd de frambozen fijn. Schep op ieder bord wat van de avocadopuree en garneer met de frambozen. Snijd de parelhoenbouten in plakjes, bestrooi ze met peper en zeezoutvlokken naar smaak en verdeel ze over de sla.



GEROOKTE EENDENBORST- FILET

Voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

1 eendenborstfilet
50 g gemengde sla

Voor de marinade:

4 teentjes knoflook
1 takje tijm
1 el honing
8 el Kikkoman sojasaus

Voor de dressing:

2 el Franse mosterd
1 el honing
sap van ½ sinaasappel

Benodigde accessoires:

- Cherry Wood Chips
- convEGGtor
- Instant Read Digital Thermometer
- Cast Iron Grid

Bereiding:

➤ Snijd het overtollige vet van de zijanten van de eendenborstfilet. Snijd de vetlaag kruislings in. Pel voor de marinade de knoflook en hak de teentjes fijn. Ris de blaadjes van de tijm en meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar. Leg de eendenborstfilet in de marinade en laat 15-20 minuten marineren. Steek intussen de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot 110 °C.

➤ Strooi een handje Cherry Wood Chips op de gloeiende houtskool en plaats de convEGGtor en het rooster. Leg de eendenborstfilet op de vleeskant op het rooster en breng de temperatuur weer naar 110 °C. Gaar de eendenborstfilet tot een kerntemperatuur van 45 °C. Meng intussen de ingrediënten voor de dressing door elkaar.

➤ Haal de eendenborstfilet uit de EGG als de kerntemperatuur is bereikt. Verwijder het rooster en de convEGGtor en breng de temperatuur, met de Cast Iron Grid, naar een temperatuur van 225 °C.

➤ Leg de eendenborstfilet op de vleeskant op het rooster. Gril ca. 2 minuten op de vleeskant, draai na ongeveer 1 minuut een kwartslag voor een mooie grillruit. Keer de filet op de vetkant en gril nogmaals ca. 2 minuten, draai opnieuw na ongeveer 1 minuut een kwartslag voor een mooie grillruit. Haal de eendenborstfilet uit de EGG en laat ongeveer 5 minuten rusten.

➤ Verdeel intussen de gemengde sla over de bordjes en besprenkel met de dressing. Snijd de eendenborstfilet in mooie plakjes, bestrooi ze met peper en zout en verdeel over de salade.

WARMGEROOKTE ZALM MET DILLE-YOGHURTSAUS EN AMANDELEN



Voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

800 g zalmfilet met huid
30 g amandelschaafsel
zeezoutvlokken

Voor de saus:

4 takjes dille
2 el volle yoghurt
2 el mayonaise

Benodigde accessoires:

🌿 Apple Wood Chips
🌿 convEGGtor
🌿 Instant Read Digital Thermometer

Bereiding:

- Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot 70-80 °C.
- Leg de zalmfilet op de huid op het rooster (het rooster ligt nog niet in de EGG) en verdeel het amandelschaafsel over de filets.
- Strooi een handje Apple Wood Chips op de gloeiende houtskool en plaats de convEGGtor. Leg het rooster met de zalmfilet in de EGG en breng de temperatuur van de EGG weer naar 70-80 °C. Gaar de zalmfilet in 30 minuten tot een kerntemperatuur van 42-45 °C.
- Hak intussen voor de saus de dille fijn en meng met de yoghurt en de mayonaise. Voeg peper en zout naar smaak toe.
- Snijd de zalmfilet in 4 mooie moten en verdeel over de borden. Bestrooi met peper en zeezoutvlokken naar smaak en serveer met de dille-yoghurtsaus.

GEGRILDE SUKADE

*met gepofte zoete aardappel
en gegrilde groenten*

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

1 gesplitste sukade
zeezoutvlokken
chimichurri (zie pag. 14)

Voor de gepofte aardappel:

4 zoete aardappels
4 el crème fraîche

Voor de gegrilde groenten:

diverse seizoensgroenten (bijv. courgette,
aubergine, paprika, asperges, tomaatjes, prei,
ui en wortel)
extra vergine olijfolie
balsamicoazijn

Benodigde accessoires:

■ Cast Iron Grid
■ Instant Read Digital Thermometer

Bereiding:

■ Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de Cast Iron Grid, tot 225 °C.

■ Leg de zoete aardappels en de groenten op het rooster en grill ze beetgaar; keer ze af en toe voor een gelijkmatige garing.

■ Snijd de gegrilde groenten in stukjes en doe ze in een schaal. Besprenkel met wat olijfolie en balsamicoazijn en bestrooi met peper en zout. Dek de schaal af met aluminiumfolie en laat staan tot je sukade klaar is.

■ Leg de sukade op het rooster. Grill het vlees ca. 4 minuten, draai na ongeveer 2 minuten een kwartslag voor een mooie grillruit. Keer de sukade en grill nogmaals ca. 4 minuten, draai opnieuw na ongeveer 2 minuten een kwartslag voor een mooie grillruit. Houd voor de sukade een kerntemperatuur van 52 °C aan.

■ Haal de sukade en de zoete aardappels uit de EGG en laat het vlees 5 minuten rusten.

■ Halveer de zoete aardappels. Snijd het vlees in plakjes en bestrooi met peper en zeezoutvlokken naar smaak. Serveer met de gegrilde groenten, de crème fraîche en de chimichurri.

Tip: Wanneer je ook een voorgerecht maakt: leg dan de zoete aardappels al tijdens de bereiding van je voorgerecht aan de zijkant op het rooster. Ze moeten namelijk vrij lang poffen en hierdoor ben je sneller klaar met de bereiding van het hoofdgerecht.





INSPIRING PEOPLE IS WHAT DRIVES US

Ben jij een Big Green Egg-fan? Blijf op de hoogte van het laatste nieuws en aankomende events, ontvang maandelijks de lekkerste recepten in je mailbox en deel jouw ervaringen met ons en andere fans via de social media kanalen van Big Green Egg. **#openflavour #BigGreenEgg**.

Laat je e-mailadres achter op biggreenegg.nl en ontdek een digitale wereld vol culinaire inspiratie!



Chimichurri

1 bosje platte peterselie
 ½ zoete puntpaprika
 4 teentjes knoflook
 2 el rodwijnazijn
 1 el tabasco
 400 ml zonnebloemolie

▶ Pluk voor de chimichurri de blaadjes van de peterselie en hak ze grof. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de zoete puntpaprika en snijd het vruchtvlees in blokjes of kleine reepjes. Pel de knoflook en hak de teentjes fijn.

▶ Meng alle ingrediënten voor de chimichurri door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Laat de chimichurri minstens 2 uur staan voor je het serveert. Als je het eerder maakt bewaar je het afgedekt in de koelkast.

GAMBA-VISSPIESEN

met aardappelgratin en gegrilde groenten

Bereiding:

▶ Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor en het rooster, tot 200 °C. Verdeel intussen voor de gratin de aardappelschijfjes over een kleine ovenschaal (tip: je kunt hiervoor ook de deksel van de Green Dutch Oven Round gebruiken). Pel de knoflook en hak de teentjes fijn. Klop het ei met de slagroom los en spatel de knoflook erdoor. Schenk het eimengsel over de aardappelschijfjes en bestrooi met de geraspte kaas en peper en zout naar smaak. Plaats de schaal op het rooster en laat de gratin ca. 45 minuten gratineren tot deze goudbruin en gaar is.

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

250 g stevige witvisfilet
 12 gepelde gamba's
 chimichurri (zie pag. 14)

Voor de aardappelgratin:

800 g voorgekookte aardappelschijfjes
 4 teentjes knoflook
 1 ei (maat XL)
 250 ml slagroom
 100 g geraspte kaas

Voor de gegrilde groenten:

diverse seizoensgroenten
 (bijv. courgette, aubergine, paprika, asperges, tomaatjes, prei, ui en wortel)
 extra vergine olijfolie
 balsamicoazijn

Benodigde accessoires:

convEGGtor
 Cast Iron Grid

▶ Haal de gratin uit de EGG, dek de schaal af met aluminiumfolie en verwijder het rooster en de convEGGtor uit de EGG. Plaats de Cast Iron Grid en breng de temperatuur weer terug naar ongeveer 200°C. Leg de groenten naar keuze op het rooster. Gril ze beetgaar; keer ze af en toe voor een gelijkmatige garing. Snijd intussen voor de spiesen de witvisfilet in 9 gelijke blokjes. Rijg ze om en om met de gamba's aan 4 spiesen.

▶ Snijd de gegrilde groenten in stukjes en doe ze in een schaal. Besprenkel met wat olijfolie en balsamicoazijn en bestrooi met peper en zout. Dek de schaal af met aluminiumfolie en laat staan tot je spiesen klaar zijn.

▶ Leg de spiesen op het rooster en gril ze ca. 1 minuut aan elke kant. Serveer ze met de aardappelgratin, de gegrilde groenten en de chimichurri.



GEGRILDE PROCUREUR MET SJALOTTENSAUS, HASSELBACK AARDAPPELS EN GEGRILDE GROENTEN

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

4 procureursteaks
zeezoutvlokken

Voor de aardappels:

4 mooie langwerpige aardappels
75 g kruidenboter

Voor de gegrilde groenten:

diverse groenten
(bijv. courgette, aubergine, paprika,
asperges, tomaatjes, prei, ui en wortel)
extra vergine olijfolie
balsamicoazijn

Voor de sjalottensaus:

4 sjalotjes
25 g boter
1 el bloem
1 el Franse mosterd
1 tl azijn
ca. 500 ml krachtige groentebouillon

Benodigde accessoires:

Cast Iron Grid
Cast Iron Sauce pot

Bereiding:

Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de Cast Iron Grid, tot 200 °C. Was de aardappels, dep ze droog en snijd de aardappels om de paar millimeter tot twee derde in. Leg ze in een ovenschaal en schep op iedere aardappel een lepel van de kruidenboter.

➤ Zet de schaal aan de zijkant op het rooster en laat de aardappels ongeveer 45 minuten garen. Bestrijk tussendoor steeds met extra boter, als je boter op is bedruip je het met de boter uit de schaal.

➤ Leg intussen de groenten naar keuze naast het schaalje met aardappels. Gril ze beetgaar; keer ze af en toe voor een gelijkmatige garing.

➤ Snijd de gegrilde groenten in stukjes en doe ze in een schaal. Besprenkel met wat olijfolie en balsamicoazijn en bestrooi met peper en zout. Dek de schaal af met aluminiumfolie en laat staan tot je overige ingrediënten klaar zijn.

➤ Pel en halveer voor de saus de sjalotjes en snijd ze in halve ringen. Verwarm de boter in de Cast Iron Sauce Pot op het rooster; de schaal met aardappels staat nog steeds aan de zijkant. Voeg de sjalotjes toe en bak ze glazig. Roer de bloem erdoor en laat ongeveer 1 minuut garen. Roer dan de mosterd en vervolgens de azijn erdoor. Roer zoveel van de groentebouillon door het sjalotmengsel tot de saus de gewenste dikte heeft en breng op smaak met peper. Haal de Cast Iron Sauce Pot uit de EGG en dek af met aluminiumfolie.

➤ Leg de procureursteaks op het rooster. Gril ze ca. 4 minuten, draai na ongeveer 2 minuten een kwartslag voor een mooie grillruit. Keer de steaks en gril nogmaals ca. 4 minuten, draai opnieuw na ongeveer 2 minuten een kwartslag voor een mooie grillruit. Houd voor het vlees een kerntemperatuur van 60 °C aan.

➤ Bestrooi de procureursteaks met peper en zeezoutvlokken naar smaak en serveer met de sjalottensaus, hasselback aardappels en gegrilde groenten.



TARTE TATIN VAN PEER

Nagerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

30 g boter
2 el rietsuiker
2 peren
kaneel
plak bladerdeeg van tenminste 20 cm

Benodigde accessoire:

🍳 convEGGtor

Bereiding:

▶ Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor en het rooster, tot 220 °C. Vet intussen een ronde, ondiepe bakvorm (Ø 20 cm) royaal in met de boter en bestrooi met de rietsuiker. Schil de peren, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen. Snijd de kwarten in dunne partjes en verdeel ze over de bakvorm. Bestrooi ze met kaneel naar smaak. Dek af met de plak bladerdeeg en snijd het overvloedige deeg af.

▶ Plaats de vorm op het rooster en bak de tarte tatin in ca. 30 minuten goudbruin en gaar.

▶ Stort de tarte tatin op een bord, bestrooi eventueel met extra kaneel.

TIP

Lekker met
vanille- of kaneelijs
en slagroom

WENTELTEEFJES VAN SUIKERBROOD MET GEGRILDE APPEL

Nagerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

30 g boter
3 eieren
250 ml melk
8 sneetjes suikerbrood
1 appel
poedersuiker

Benodigde accessoires:

■ Cast Iron Grid
■ Cast Iron Skillet

Bereiding:

■ Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de Cast Iron Grid, tot 250 °C. Verwarm de boter in de skillet op het rooster en klop de eieren met de melk los.

■ Haal de sneetjes suikerbrood door het eiermengsel en bak ze ca. 5 minuten per kant in de skillet. Schil intussen de appel en snijd in plakken.

■ Haal de skillet uit de EGG en grill de plakken appel kort op de snijvlakken. Serveer de appel bij de wentelteefjes en bestrooi met de poedersuiker.





FRUIT- CRUMBLE

Nagerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

2 peren
2 appels
125 g rood fruit
1 vanillestokje
30 g suiker

Voor het kruimeldeeg:

120 g gezouten boter
100 g suiker
100 g bloem

Benodigde accessoire:

 convEGGtor

Bereiding:

› Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, de convEGGtor en het rooster, tot 200 °C. Schil intussen de peren en de appels. Snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen. Snijd het vruchtvlees in blokjes en meng ze met het rode fruit. Halveer het vanillestokje in de lengte en schrap het merg eruit. Meng het vanillemerg met de suiker door het fruit en verdeel over een kleine ovenschaal (tip: je kunt hiervoor ook de deksel van de Green Dutch Oven Round gebruiken).

› Snijd voor het kruimeldeeg de boter in blokjes en meng met de suiker en de bloem tot een kruimeldeeg; voeg als het deeg te slap is extra bloem toe. Verdeel het deeg over het fruit.

› Plaats de schaal op het rooster en bak de crumble in ca. 40 minuten goudbruin en gaar.

TIP

Lekker met vanille-
of kaneelijs en
slagroom

THE ORIGINAL

—
kamado

BIGGREENEGG.NL