



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™

LEKKER OP DE BBQ

4 BARBECUE-RECEPTEN



IT'S A CLASSIC' MC² BURGER

Ga voor een echte klassieker met deze o zo smakelijke cheeseburger, gemaakt met de De Vegetarische Slager NoMeat Vegetarische Hamburger. De frisse BBQ-saus geeft de burger een extra zomerse touch.

BENODIGDHEDEN

BBQ of grill

INGREDIËNTEN

4 sesambroodjes
4 mc² Burgers
2 el zonnebloemolie
4 plakken (vegan) cheddar
4 el Hellmann's (Vegan) Mayonaise
2 el mosterd
1/3 krop ijsbergsla, julienne
1 rode ui, in ringen
4 plakken augurk

BBQ-saus basilicum-tomaat

2 el boter of zonnebloemolie
1 sjalot, gesnipperd
1 el kristalsuiker
3 el sherryazijn
2 el BBQ-saus
2 tomaten, zaadjes verwijderd,
in kleine blokjes
2 basilicumblaadjes, fijngehakt

zout en versgemalen peper
naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 15 minuten | Bereiding 10 minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op direct grillen en verhit deze tot circa 200°C is bereikt bij het grillrooster.

Verhit, voor de **BBQ-saus**, boter in een pan en fruit hierin de sjalot. Als deze zacht is geworden, voeg je suiker toe. Roer goed door en laat licht karamelliseren. Blus af met sherryazijn en voeg BBQ-saus toe. Warm goed door en haal daarna de pan van het vuur. Voeg de tomaat en basilicum toe en breng op smaak met zout en peper.

Snij de broodjes open en toast kort op de hete grill. Bestrijk de **De Vegetarische Slager NoMeat Vegetarische Hamburger** aan beide kanten met olie en bestrooi licht met zout en peper. Plaats de burgers op de BBQ en grill aan beide kanten ± 2 minuten tot ze warm zijn en grilstrepen hebben. Smelt op iedere burger een plak kaas. Smeer op de onderzijde van het broodje een beetje mayonaise en mosterd. Verdeel de sla en uienringen over de broodjes. Leg op ieder broodje een burger en garneer met een plak augurk en BBQ-saus.



SMOKEY KIPSTUCKJES SANDWICH



De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstuckjes, oesterzwammen, pittige harissa, zilte feta én frisse citroen: voeg deze smokey sandwich maar meteen toe aan je BBQ line-up.

BENODIGDHEDEN

BBQ met deksel voor indirect grillen
handje rookhoutsnipper(leiken, beuken of hickory)
hittebestendige kom

INGREDIËNTEN

160g Kipstuckjes
200g oesterzwammen
3 el zonnebloemolie
3 el harissa (pittige saus)
100g (vegan) fetakaas (bv. Violife greek white)
2 el fijngehakte peterselie
geraspte schil van 1 citroen, fijngehakt
4 hotdogbroodjes

Ranchsaus

2 el Hellmann's (Vegan) Mayonaise
2 el (vegan) zure room
1 el sojamelk
1 tl gehakte dille (vers of gedroogd)
1 tl gehakte peterselie (vers of gedroogd)
1 tl bieslook, in ringen (vers of gedroogd)
1 tl uienpoeder
1 tl knoflookpoeder

zout en versgemalen peper
naar smaak



BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 10 minuten | Bereiding 40 minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot 130°C.

Meng alle ingrediënten van de **ranchsaus**.

Besmeer de oesterzwammen met 2 eetlepels olie en breng op smaak met zout en peper. Voeg houtsnippers toe aan de gloeiende kolen, leg oesterzwammen in de smoker en laat 20 minuten roken.

Bestrijk de **De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstuckjes** met 1 eetlepel olie en bestrooi met zout en peper. Leg naast de oesterzwammen op de BBQ en rook nog ± 15 minuten.

Snij de broodjes open en verkruimel de feta. Haal de oesterzwammen – als ze zacht zijn – en De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstuckjes van de BBQ en scheur de oesterzwammen in dunne reepjes. Meng De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstuckjes en oesterzwam in een hittebestendige kom met harissa en zet nog 5 minuten in de smoker.

Verdeel de saus over de broodjes, beleg met het paddenstoelen-kipmengsel, de feta, peterselie en citroenschil. Maak af met versgemalen peper.

Een heerlijke snack of smakelijke lunch: deze wraps zijn gevuld met krokante, gerookte De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstukjes, frisoete ananassalsa, romige limoencrema en pompoenpitten voor extra bite.

BENODIGDHEDEN

BBQ of grill
In water geweekte satéprikkers

INGREDIËNTEN

320g Kipstukjes
3 el zonnebloemolie
2 el cajunkruiden
8 gordita's (kleine taco's)
2 kropjes little gem (of 1 krop
ijsbergsla), fijngesneden
50g pompoenpitten
(geroosterd)
3 el korianderblaadjes
1 limoen, in partjes

Gegrilde ananassalsa

½ ananas
1 el zonnebloemolie
1 rode ui, fijngesnipperd
1 verse jalapeñopeper, zaadjes
verwijderd en fijngesnipperd
1 el fijngehakte koriander

Limoencrema

100g (vegan) yoghurt
3 el Hellmann's (Vegan)
Mayonaise
sap en geraspte schil van 2
limoenen

zout en versgemalen peper
naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 30 minuten | Bereiding 15 minuten

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Voor de **ananassalsa**; schil de ananas, snijd in plakken van ± 6 mm dik en bestrijk licht met olie. Gril de plakken aan beide kanten tot de ananas net zacht is en grilstrepen heeft. Haal van de BBQ, laat even afkoelen en snijd in kleine blokjes. Meng met de rode ui, jalapeñopeper en koriander en breng op smaak met zout en peper.

Meng voor de **crema** de vegan yoghurt met de mayonaise, sap en schil van 2 limoenen en breng op smaak met zout en peper.

Meng de **De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstukjes** met olie en cajunkruiden. Rijg de Kipstukjes losjes op satéprikkers. Rooster de spiesjes enkele minuten rondom op de BBQ tot De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstukjes bruin en goed warm zijn.

Rooster de gordita's kort aan beide kanten en beleg ze met little gem, salsa, crema, pompoenpitten en koriander. Trek De Vegetarische Slager NoChicken Vegetarische Kipstukjes van het spiesje en leg erop. Besprenkel met limoensap.



GRILLED KIPSTUKJES TACO'S



BERLINER BRATWURST SANDWICHES



Deze hotdogs met extra groentecrunch vallen ongetwijfeld in de smaak.
De zelfgemaakte koolsalade geeft de Bratwurst een heerlijke zomerse twist.

BENODIGDHEDEN

BBQ met deksel
Rookhoutplank of hittebestendige
plaat

INGREDIËNTEN

4 Bratwursten
1 el zonnebloemolie
80 g (vegan) gruyèrekaas, geraspt
4 el gebakken uitjes
2 el bieslook, in ringen
4 hotdogbroodjes

Mostermayonaise

5 el Hellmann's (Vegan)
Mayonaise
3 el grove mosterd
2 tl agavesiroop

Gegrilde-spitskoolsalade

½ spitskool, in kwarten
1 witte ui, in dikke plakken
2 el zonnebloemolie
2 el peterselie, fijngehakt

zout en versgemalen peper naar
smaak

BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 20 minuten | Bereiding 10
minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op direct
grillen en verhit deze tot 200°C.

Meng voor de **mostermayonaise** de
ingrediënten en breng op smaak met zout
en peper. Bestrijk de **spitskool** en witte ui
met olie en gril deze aan beide kanten tot de
groenten zacht zijn en een mooie grillstreep
hebben. Laat even afkoelen, hak de spitskool
en ui in grove repen, meng met 2 eetlepels van
de mostermayo en breng op smaak met zout
en peper.

Strijk de **De Vegetarische Slager NoBratwurst
Vegetarische Braadworst** rondom in met olie
en gril rondom op de BBQ. Snijd de broodjes
van bovenaf in en vul met de salade. Plaats
hierop De Vegetarische Slager NoBratwurst
Vegetarische Braadworst en leg de broodjes
op een rookhoutplank of hittebestendige plaat.
Verdeel de (gruyère)kaas erover en plaats kort
in de BBQ (met deksel) zodat de kaas smelt.
Verdeel er de mostermayonaise, uitjes en
bieslook over.





DE
VEGETARISCHE
SLAGER™

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR:

WWW.UFS.COM/DVS

