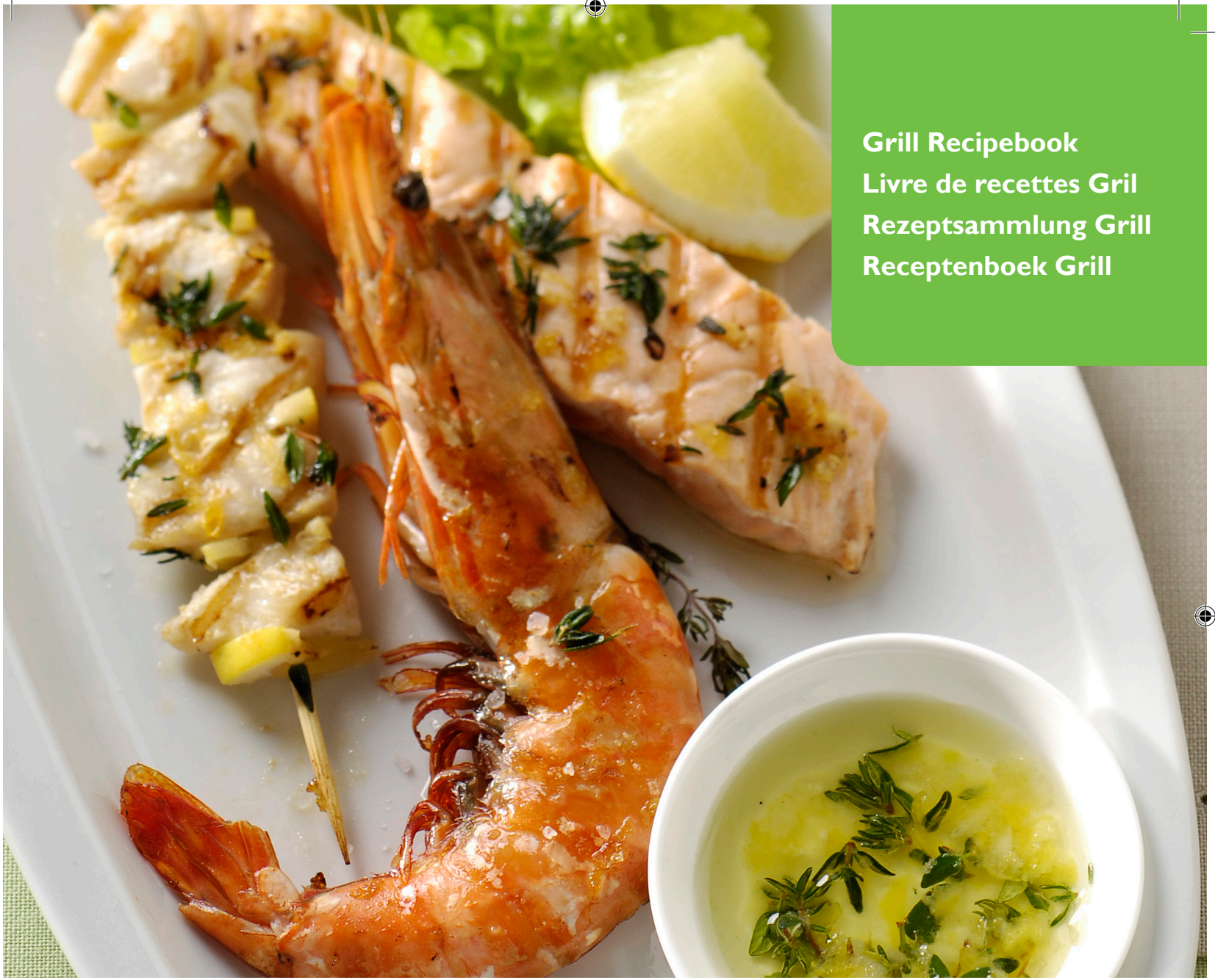


Grill Recipebook
Livre de recettes Gril
Rezeptsammlung Grill
Receptenboek Grill

PHILIPS

sense and simplicity

HD6360_WErecipebook_v12.indd 1 25/05/2012 13:53

EN The ultimate taste infusion with Philips Taste Infusion Grill

This Philips grill is designed not only for top quality grilling but also for the tastiest results by infusing your food with rich authentic flavors of wood, herbs, spices and wine. The wood infuser gives food a smoky wood taste, reminiscent of a wood-fired barbecue. The aroma infuser transfers all the natural flavors of herbs, spices and wines to your grilled food. This grill also comes with a lid, which is ideal for grilling larger pieces of food more quickly and tenderly. The glass lid combined with the high walls of grill plate also minimizes splattering whilst grilling. To inspire you we've created recipes that you can prepare whilst using the aroma and wood infuser but also some without. All recipes are developed to help you enjoy the best tasting grilled food whenever you like, there is a recipe for everyday day of the week. With the Philips Infusion Grill every meal time can become a culinary treat, you are just one page turn away from perfectly infused grilled meals.

Taste infusion

To get a scent of wood fire to your food, you can simply add wood chips to the smoke cup. You can even vary with different types of flavorful ingredients such as herbs, spices or tea depending on the food you grill or your personal preference.

Besides this you can add different levels of wood chips in the smoke cup for a mild taste (lowest line) of wood chips to a strong taste (upper line). Always wait till you see enough smoke coming out of the smoke cup, before adding your food to the grill. For getting more tender food and have some aroma of wine or by herbs, you can easily add water/wine till the maximum line in to the black steaming reservoir (with water you can add herbs and spices, like chopped rosemary or thyme. Be sure to keep the lid closed to have the best taste infusing effect of the smoke and steam. As taste infusion is more intense when the lid is closed, for best taste infusion; we suggest you to keep the lid closed as much as possible during grilling.

Tips

The smooth plate is ideal to grill your delicate fish and shrimps, whereas ribbed surface gives a nice irresistible flame-grilled effect. Grill a piece of steak or hamburger on the sloped ribbed grill plate while fatty juices drain away and grill stripes become visible on your meat. Try out also some stuffed mushrooms and green asparagus or grill & stir smaller pieces of food on the smooth side of the plate. Use a heat resistant tongue or spatula for the stirring. Larger pieces of meat will be cooked faster and more evenly when the lid is closed. Adding fluids to the aroma infuser will make your piece of meat even tenderer. Frozen food will be grilled better when it is first defrosted before placing on the grill. For grilling, fresh vegetables are recommended.

FR Infusion optimale des saveurs grâce au gril avec infuseur de saveurs Philips

Conçu pour griller vos aliments à la perfection, ce gril Philips rend également tous vos plats délicieusement savoureux en les faisant cuire dans des senteurs riches et authentiques : bois, herbes aromatiques, épices ou vin. L'infuseur de bois apporte un goût de bois fumé à vos plats, qui rappelle celui des aliments cuits au barbecue à bois. L'infuseur d'arômes restitue, quant à lui, toutes les saveurs naturelles des herbes, des épices et du vin à vos aliments grillés.
Le gril comprend également un couvercle, idéal pour griller des aliments de grande taille plus rapidement et pour obtenir un résultat plus tendre. Le couvercle en verre, associé aux parois élevées de la plaque, réduit les projections.
Pour vous donner au quotidien des idées de plat à réaliser, nous avons créé des recettes que vous pouvez préparer avec ou sans l'infuseur d'arômes et de bois. Toutes les recettes vous permettent de savourer de délicieux plats grillés en toutes occasions : il y a une recette pour tous les jours de la semaine !
Grâce au gril avec infuseur de saveurs de Philips, transformez chacun de vos repas en véritable enchantement culinaire et découvrez comment réaliser des plats grillés et infusés à la perfection.

Infusion des saveurs

Pour conférer une senteur de feu de bois à vos aliments, ajoutez simplement des copeaux de bois dans le réservoir à fumée. Vous pouvez également varier les plaisirs en ajoutant différents ingrédients aux mille saveurs, notamment des herbes, des épices ou du thé, en fonction de l'aliment que vous préparez ou de vos préférences.

De plus, vous pouvez adapter le niveau de copeaux de bois à vos envies : jusqu'à la ligne inférieure pour un goût léger ou jusqu'à la ligne supérieure pour un goût plus fort. Attendez toujours de voir suffisamment de fumée s'échapper du réservoir avant de mettre de la nourriture à griller.
Pour rendre vos aliments encore plus tendres et les imprégner d'arômes de vin ou d'herbes, il vous suffit de verser de l'eau ou du vin jusqu'à la ligne supérieure du réservoir à vapeur de couleur noire (vous pouvez ajouter des herbes et des épices, notamment du romarin ou du thym haché).
Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé pour obtenir une fumée et une vapeur restituant parfaitement les arômes infusés.
L'infusion des saveurs est plus intense si le couvercle est fermé, c'est pourquoi nous vous recommandons de le maintenir fermé aussi longtemps que possible pendant la cuisson au gril.

Quelques conseils de cuisson au gril

La plaque lisse est idéale pour griller les poissons et les crevettes à la texture délicate, tandis que la surface striée donne à vos aliments un aspect zébré, imitant la cuisson au barbecue. Cuisez un morceau de steak ou un hamburger sur la plaque striée inclinée pour que le jus s'écoule et que les bandes du gril apparaissent sur la viande. Essayez également de faire cuire sur cette plaque champignons farcis et asperges vertes ou faites griller de petits aliments sur le côté lisse de celle-ci. Utilisez une pince ou une spatule résistante à la chaleur pour déplacer vos aliments sur le gril.
La cuisson des gros morceaux de viande est plus rapide et uniforme si le couvercle est fermé. Ajoutez du liquide à l'infuseur d'arômes pour une viande encore plus tendre.
Pour griller des aliments surgelés, nous vous recommandons de les décongeler avant de les déposer sur le gril. Nous vous conseillons par ailleurs de griller des légumes frais.

DE Genießen Sie das ultimative Geschmackserlebnis mit dem Philips Taste Infusion Grill

Mit diesem Grill von Philips erreichen Sie nicht nur optimale Grillergebnisse, sondern auch einen einzigartigen Geschmack mit reichhaltigen authentischen Aromen von Holz, Kräutern, Gewürzen und Wein. Der Holzinfusor verleiht Ihrem Grillgut einen rauchigen Geschmack wie beim Grillen über Holz. Genießen Sie mit dem Aromainfusor gegrillte Speisen mit dem natürlichen Geschmack von Kräutern, Gewürzen und Wein.
Außerdem verfügt der Grill über einen Deckel, der sich ideal zum Grillen von größeren Zutaten für ein noch schnelleres und zarteres Ergebnis eignet. In Kombination mit dem hohen Rand der Grillplatte verringert der Glasdeckel zudem Spritzer beim Grillen.
Als Inspiration für Sie haben wir einige Rezepte zusammengestellt, die Sie mit oder ohne den Aroma- und Holzinfusor zubereiten können. Alle Rezepte wurden so entwickelt, damit Sie jederzeit die besten und köstlichsten gegrillten Speisen genießen können. Entdecken Sie ein Rezept für jeden Tag der Woche!
Mit dem Philips Infusion Grill wird jede Mahlzeit zu einem kulinarischen Erlebnis. Sie sind nur noch eine Seite von schmackhaften Grillgerichten mit einem perfekten Aroma entfernt.

Aromainfusion

Um Ihren Lebensmitteln das Aroma eines Lagerfeuers zu verleihen, geben Sie einfach Holzstücke in den Räucherbecher. Je nach Gericht und Geschmack können Sie mit unterschiedlichen aromatischen Zutaten wie Kräutern, Gewürzen oder Tee Ihr Geschmackserlebnis beeinflussen.

Wählen Sie die Intensität des Raucharomas, indem Sie den Räucherbecher bis zur Mindesthöhe (für ein mildes Aroma) oder zur maximalen Höhe (für ein starkes Aroma) füllen. Warten Sie immer, bis ausreichend Rauch aus dem Räucherbecher austritt, bevor Sie Ihre Lebensmittel auf den Grill legen.
Geben Sie für ein zarteres Ergebnis und das Aroma von Wein oder Kräutern ganz einfach Wasser oder Wein bis zur maximalen Füllhöhe in den schwarzen Dampfbehälter (bei Wasser können Sie Kräuter und Gewürze hinzufügen, wie z. B. gehackten Rosmarin oder Thymian).
Halten Sie den Deckel immer geschlossen, damit Ihre Lebensmittel den Rauch und Dampf optimal aufnehmen können.
Die Aromainfusion ist bei geschlossenem Deckel intensiver. Für ein optimales Aromaergebnis sollten Sie den Deckel beim Grillen soweit möglich geschlossen halten.

Einige Grilltipps

Die glatte Grillplatte eignet sich perfekt zum Grillen von feinem Fisch und Garnelen, während die gerippte Oberfläche Ihren Lebensmitteln ein unwiderstehliches Aroma von offenen Flammen verleiht. Grillen Sie Steaks oder Hamburger auf der leicht geneigten gerippten Grillplatte, und sehen Sie, wie sich Grillstreifen auf Ihrem Fleisch bilden, während das Fett ganz einfach abläuft. Grillen Sie doch auch einmal gefüllte Champignons und grünen Spargel! Auf der glatten Grillplatte können Sie sogar kleinere Zutaten grillen und wenden. Verwenden Sie dazu eine hitzebeständige Grillzange oder einen Bratenwender.
Größere Fleischstücke werden bei geschlossenem Deckel schneller und gleichmäßiger gegart. Wenn Sie Flüssigkeit in den Aromainfusor geben, wird Ihr Fleisch sogar noch zarter.
Um optimale Ergebnisse zu erzielen, lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen auftauen. Wenn Sie Gemüse grillen, sollten Sie frische Zutaten verwenden.

NL De ultieme smaakverrijking met de Philips Taste Infusion Grill

Deze Philips-grill is niet zomaar een grill. Door het voedsel te verrijken met het authentieke aroma van hout, kruiden, specerijen en wijn ontstaat een ware smaaksensatie. De houtinfuser geeft het voedsel een rokerige houtsmaak, die doet denken aan een houtgestookte barbecue. De aroma-infuser verrijkt de gegrilde gerechten met alle natuurlijke aroma's van kruiden, specerijen en wijn.
De grill is voorzien van een deksel, ideaal om grotere hoeveelheden voedsel sneller en malser te grillen. Het glazen deksel en de hoge wanden van de grillplaat zorgen bovendien voor minder spatten tijdens het grillen.
Om u een idee te geven van de ongekende mogelijkheden, hebben we recepten bedacht voor gerechten die u kunt bereiden met de aroma- en de houtinfuser, en een aantal zonder. Alle recepten zijn ontwikkeld om u te laten genieten van het allersmakelijkste gegrilde voedsel, wanneer u maar wilt. Er is een recept voor elke dag van de week!
Met de Philips Infusion Grill wordt elke maaltijd een culinaire belevenis. U bent nog maar één pagina verwijderd van de wereld van overheerlijke gegrilde maaltijden.

Smaakverrijking

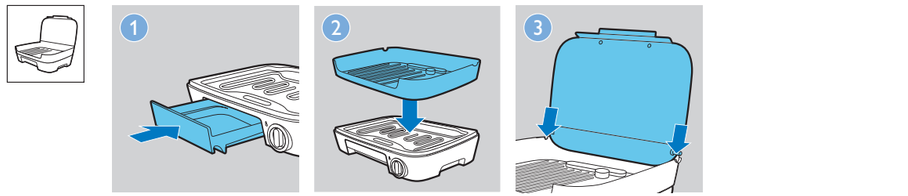
Om voedsel een lichte rooksmaak te geven, vult u de rookbeker gewoon met houtsnippers. U kunt zelfs verschillende soorten aromatische ingrediënten gebruiken, zoals kruiden, specerijen of thee, afhankelijk van het voedsel dat u grilt of uw persoonlijke voorkeur.

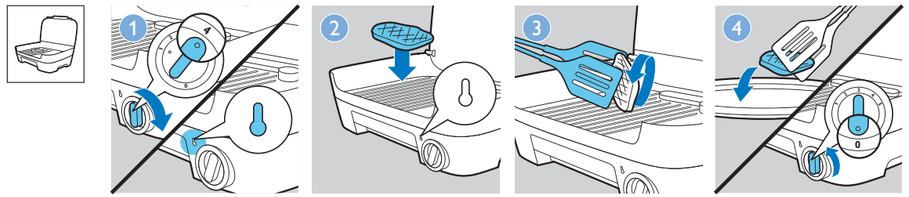
Ook de hoeveelheid houtsnippers werkt smaakbepalend. Voor een milde rooksmaak vult u de rookbeker tot de onderste lijn met snippers en voor een sterke rooksmaak vult u de beker tot de bovenste lijn.
Wacht altijd totdat u voldoende rook uit de rookbeker ziet komen, voordat u het voedsel in de grill legt.
Voor malser voedsel en een aroma van wijn of kruiden, vult u het zwarte stoomreservoir tot de maximumlijn met water of wijn. Als u water gebruikt, kunt u kruiden en specerijen toevoegen, zoals gehakte rozemarijn of tijm.
Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten blijft, zodat het rijke aroma van rook en stoom in het voedsel kan trekken.
De smaak wordt intenser als het deksel dicht is. Daarom adviseren we u tijdens het grillen het deksel zo veel mogelijk gesloten te houden.

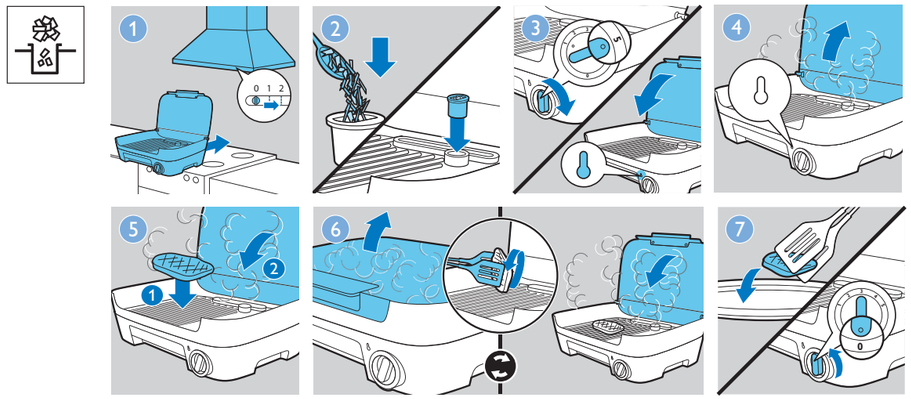
Tips

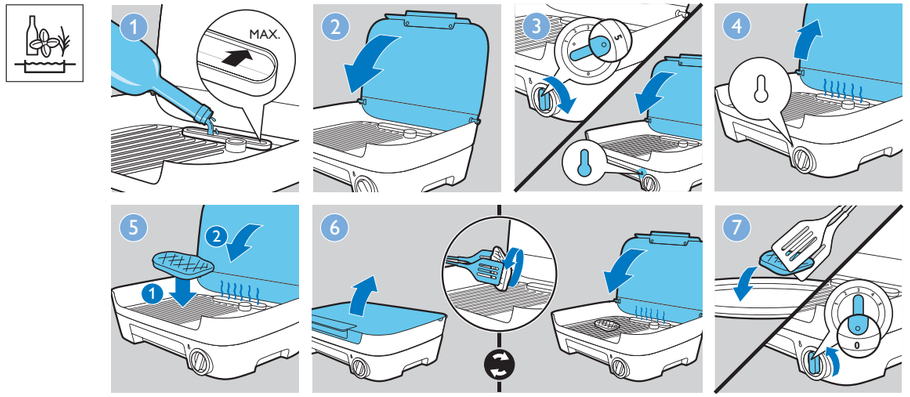
Enkele tips voor het grillen.
De vlakke plaat is bij uitstek geschikt voor het grillen van verfijnde vissoorten en garnalen, terwijl het geribbelde oppervlak een mooi roostereffect oplevert. Gril een steak of een hamburger op de aflopende, geribbelde grillplaat; het vet druipt weg en het vlees krijgt een indrukwekkend streepjespatroon. Probeer ook eens gevulde paddenstoelen en groene asperges, of gril en roerbak kleinere stukjes vlees, vis of groente op de gladde kant van de plaat. Gebruik bij het roerbakken een hittebestendige spatel of bakspaan.
Grotere stukken vlees garen sneller en gelijkmatiger als het deksel dicht is. Met vloeistof in de aroma-infuser wordt het vlees nog malser.
Laat diepgevroren voedsel eerst ontdooien voordat u het op de grill plaatst. Voor het grillen van groente kunt u het beste verse groenten gebruiken.

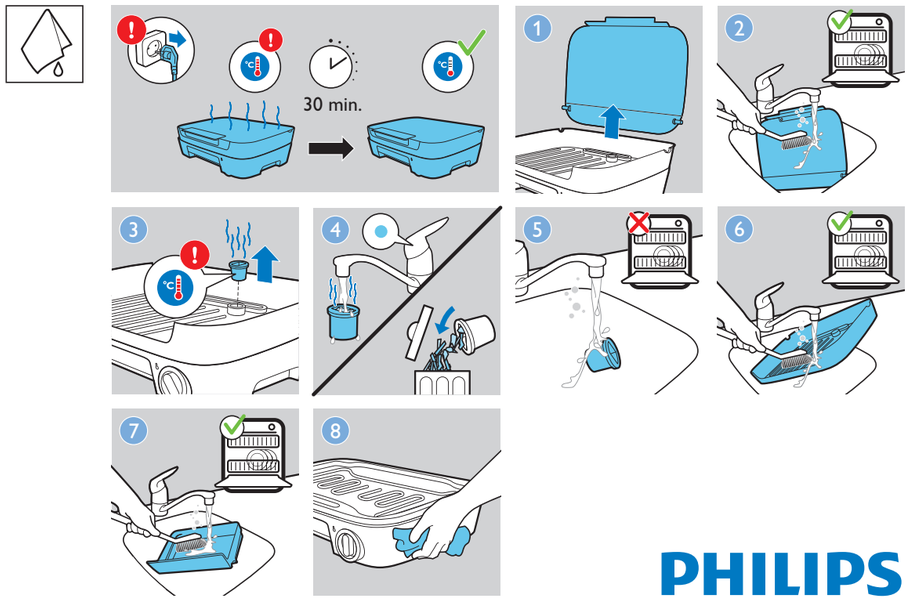
Quick Start Guide
HD6360











PHILIPS



Great sizzling fish

1. Nordic style fish patties
2. Smoked mixed fish grill
3. Tea-smoked scallop
4. Soy prawns with Teppanyaki noodles and leeks
5. Grilled sardines
6. Grilled salmon steaks
7. Prawns marinated in citrus and garlic

Truly tasty poultry

8. Grilled Tandoori chicken
9. Pulled" chicken salad rolls
10. Thai chicken satay
11. Smokey maple syrup glazed duck breast
12. Smokey chicken burgers
13. Chicken marinated in ginger, garlic and yoghurt
14. Grilled chicken and oranges
15. Honey-soy chicken skewers

Gloriously grilled meat

16. Brazilian BBQ style beef
17. Mexican grill sausages
18. Smokey lamb kebab
19. Apple marinated pork chops
20. Curry smoked veal 'bratwurst'
21. Smoke-grilled double rib eye with a black pepper rub
22. Grilled smokey pork
23. Cheeseburgers with apple and mushrooms
24. Grilled lamb chops

Veggie and fruit treats

25. Smoke-grilled tomatoes and red pepper gazpacho
26. Grilled Portobello mushrooms, asparagus and lettuce
27. Rocket salad with smoke-grilled courgette, tomato and mozzarella
28. Grilled melon carpaccio
29. Grilled fruit with honey, yoghurt and almonds
30. Sweet tea-smoked pineapple salsa

De délicieux poissons à griller

1. Steaks hachés de poisson à la scandinave
2. Mixed gril de poissons fumés
3. Noix de Saint-Jacques fumées au thé
4. Crevettes au soja, nouilles teppanyaki et poireaux
5. Sardines grillées
6. Steaks de saumon grillés
7. Crevettes marinées dans des agrumes et de l'ail

Délices de volaille

8. Poulet tandoori grillé
9. Roulés de salade et de poulet
10. Saté de poulet thaï
11. Magrets de canard glacé
12. Burgers de poulet fumés
13. Poulet mariné dans du gingembre
14. Poulet grillé aux oranges
15. Brochettes de poulet miel-soja

De la viande grillée à la perfection

16. Bœuf à la brésilienne
17. Saucisses barbecue à la mexicaine
18. Kebab d'agneau fumé
19. Côtes de porc marinées dans du jus de pomme
20. Petit pain de bratwurst de veau fumé au curry
21. Double faux-filet grillé à la fumée frotté dans du poivre noir
22. Grillades de porc fumées
23. Cheeseburgers à la pomme et aux champignons
24. Côtelettes d'agneau grillées

Gourmandises de fruits et de légumes

25. Gaspacho aux tomates et poivrons verts grillés à la fumée accompagné
26. Champignons portobello grillés, asperges et laitue
27. Roquette aux courgettes, tomates et mozzarella grillées
28. Carpaccio de melon grillé
29. Fruits grillés au miel, au yaourt et aux amandes
30. Sauce salsa à l'ananas fumée au thé

Köstlicher gebratener Fisch

1. Fischbratlinge nordischer Art
2. Gemischte Räucherfisch-Grillplatte
3. Teegeräucherte Jakobsmuscheln
4. Sojagarnelen mit Teppanyaki-Nudeln und Lauch
5. Gegrillte Sardinen
6. Gegrillte Lachssteaks
7. Garnelen in Zitrus Knoblauch-Marinade

Köstliches Geflügel

8. Gegrilltes Tandoori-Hähnchen
9. Hähnchen-Salat-Wraps
10. Thai-Hähnchenspieße mit Erdnuss-Limetten-Soße
11. Geräucherte Entenbrust mit Ahornsirup-Glasur
12. Geräucherte Hähnchenburger
13. Hähnchen mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt
14. Gegrilltes Hähnchen mit Orangen
15. Honig-Soja-Hähnchenspieße

Wundervoll gegrilltes Fleisch

16. Brasilianisches Barbecue-Rindfleisch
17. Mexikanische Grillwurst
18. Geräuchertes Lammkebab mit Minzjoghurt
19. Schweinekoteletts in Apfelmarinade
20. Geräucherte Curry-Kalbsbratwurst
21. Auf Rauch gegrilltes doppeltes Rinderfiletsteak
22. Auf Rauch gegrilltes Schweinefleisch
23. Cheeseburger mit Apfel und Champignons
24. Gegrillte Lammkoteletts

Köstliches mit Gemüse und Obst

25. Auf Rauch gegrillte Tomaten mit roter Paprika-Gazpacho
26. Gegrillte Zuchtchampignons, Spargel und Salat
27. Rucola mit auf Rauch gegrillten Zucchini, Tomaten und Mozzarella
28. Gegrilltes Melonen-Carpaccio
29. Gegrilltes Obst mit Honig, Joghurt und Mandeln
30. Süße teegeräucherte Ananas-Salsa

Knisperend geroosterde vis

1. Scandinavische viskoekjes
2. Gerookte viskebab
3. Theegerookte sint-jakobsschelpen
4. Sojagarnalen met Teppanyaki-noedels
5. Gegrilde sardines
6. Gegrilde zalmmoten
7. Garnalen in een marinade van citrussap en knoflook

Gevogelte om van te watertanden

8. Gegrilde kip tandoori
9. Saladerolletjes van 'gescheurde' kip
10. Thaise kipsaté met pinda-limoensaus
11. Met ahornstroop geglaceerde, warm gerookte eendenborst
12. Gerookte kipburgers
13. In gember, knoflook en yoghurt gemarineerde kip
14. Geroosterde kip met sinaasappel
15. In honing en soja gemarineerde kipkebabs

Grandioos geroosterd vlees

16. Braziliaans rundvlees in BBQ-stijl
17. Mexicaanse worstjes
18. Gerookte lamskebab met muntyoghurt
19. Karbonaden in appelmarinade
20. Met kerrie gerookte kalfsbraadworst
21. Warm gerookte dubbele entrecote
22. Warm gerookt varkensvlees
23. Hamburger met kaas, appel en champignons
24. Gegrilde lamskoteletjes

Verrassende gerechten met groente en fruit

25. Gazpacho van warm gerookte tomaten en rode paprika
26. Geroosterde portobello's en asperges
27. Rucola met warm gerookte courgette, tomaat en mozzarella
28. Carpaccio van gegrilde meloen
29. Gegrild fruit met honing, yoghurt en amandelen
30. Zoete, theegerookte ananassalsa



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
311 kcal	311 kcal	311 kcal	311 kcal
22 g protein	22 g de protéines	22 g Eiweiß	22 g eiwit
23 g total fat, 6 g saturated fat	23 g de matière grasse au total, 6 g de graisses saturées	23 g Fett, davon 6g gesättigte Fettsäuren	23 g vet, waarvan 6 g verzadigd
4 g carbohydrates	4 g de glucides	4 g Kohlenhydrate	4 g koolhydraten
3 g fibre	3 g de fibres	3 g Ballaststoffe	3 g vezels

EN *Nordic style fish patties*

with horseradish sauce and grilled fennel wedges

Main course for 4 – snack for 4-6

15 minutes

400 g fish fillets (salmon or white fish)
1 onion
2 fennel bulbs
6 tbsp chopped dill
3 tbsp crème fraîche
2 tsp creamed horseradish
salt, pepper
4 tbsp olive oil

Extra *Fennel seeds, food processor, cooking brush*

Step 1
- Cut the fish into small pieces. Peel and chop the onion. Clean the fennel bulbs, reserving the green parts. Cut each bulb into 8 wedges.
- Mix together 1 tbsp dill, the crème fraîche and the horseradish. Season with salt and pepper.
- Place the rest of the dill with the fish, the onion, a pinch of pepper and a pinch of salt in the food processor. Whizz to a smooth paste.
- Form (with wetted hands) 8 -12 little patties from the fish paste.

Step 2
- Scoop 2 tbsp fennel seeds in the steaming reservoir of the grill. Fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Set the dial of the grill to 5 and wait for the light to go out.

Step 3
- Brush the patties and the fennel wedges lightly with oil. Place the fennel wedges on the ridged side of the grill. Grill for 10 minutes with the lid closed, turning the fennel over twice. After 5 minutes, add the patties to the flat side of the grill. Grill them for 5 minutes, turning them over once.
- Place the patties and the fennel wedges on 4 warm plates. Garnish with the reserved fennel green. Serve with the horseradish sauce.

Tips
- *You can also grill with smoke by filling the smoke cup of the grill to the rim with woodchips.*
- *Serve with mashed potatoes. Bring 1 kg potatoes, peeled and quartered, to the boil in a large pan of cold salted water. Cook for about 20 minutes till well done. Drain and mash with 200 ml hot milk, 2 tsp mustard, a little butter, and a pinch of salt and pepper.*

FR *Steaks hachés de poisson à la scandinave*

sauce au raifort et tranches de fenouil grillées

Plat principal pour 4 personnes, en-cas pour 4-6 personnes

15 minutes

400 g de filets de poisson (saumon ou poisson blanc)
1 oignon
2 bulbes de fenouil
6 cuillères à soupe d'aneth haché
3 cuillère à soupe de crème fraîche
2 cuillères à soupe de crème de raifort
Sel, poivre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Plus *graines de fenouil/ robot ménager/ pinceau de cuisine*

Étape 1
- Coupez le poisson en petits morceaux. Épluchez et hachez l'oignon. Lavez les bulbes de fenouil, réservez le vert de fenouil. Coupez chaque bulbe en 8.
- Mélangez 1 cuillère à soupe d'aneth, la crème fraîche et le raifort. Assaisonnez de sel et de poivre.
- Placez le reste de l'aneth avec le poisson, l'oignon, une pincée de poivre et de sel dans le robot ménager. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Mouillez-vous les mains et formez 8 à 12 petits steaks hachés avec la pâte à base de poisson.

Étape 2
- Mettez 2 cuillères à soupe de fenouil dans le réservoir à vapeur du gril. Remplissez-le d'eau aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Badigeonnez les steaks hachés et les morceaux de fenouil d'un peu d'huile. Placez les morceaux de fenouil sur la surface striée du gril. Faites cuire 10 minutes avec le couvercle fermé, en retournant deux fois le fenouil. Au bout de 5 minutes, ajoutez les steaks hachés sur la surface lisse du gril. Faites les griller 5 minutes, en les retournant une fois.
- Déposez les steaks hachés et les morceaux de fenouil sur 4 assiettes chaudes. Accompagnez avec le vert de fenouil que vous avez réservé. Servez avec la sauce au raifort.

Tips
- *Vous pouvez aussi griller le poisson et le fenouil à la fumée en remplissant à ras bord le réservoir à fumée de copeaux de bois.*
- *Servez avec de la purée. Portez à ébullition 1 kg de pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers, dans une grande casserole d'eau salée. Faites cuire pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Égouttez et écrasez en purée avec 200 ml de lait chaud, 2 cuillères à soupe de moutarde, un peu de beurre et une pincée de sel et de poivre.*

DE *Fischbratlinge nordischer Art*

mit Meerrettichsoße und gegrillten Fenchelspalten

Hauptgericht für 4 Personen, Zwischenmahlzeit für 4-6 Personen

15 Minuten

400 g Fischfilet (Lachs oder Weißfisch)
1 Zwiebel
2 Fenchelknollen
6 EL gehackter Dill
3 EL Crème Fraîche
2 TL Sahnemeerrettich
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl

Zusätzlich *Fenchelsamen/ Küchenmaschine/Backpinsel*

Schritt 1
- Schneiden Sie den Fisch in kleine Stücke. Schälen und hacken Sie die Zwiebel. Reinigen Sie die Fenchelknollen, und legen Sie die grünen Teile dabei zur Seite. Schneiden Sie jede Knolle in acht Spalten.
- Mischen Sie 1 EL Dill, die Crème Fraîche und den Meerrettich. Schmecken Sie die Mischung mit Salz und Pfeffer ab.
- Geben Sie den Rest des Dills zusammen mit dem Fisch, der Zwiebel, einer Prise Pfeffer und einer Prise Salz in die Küchenmaschine. Verarbeiten Sie die Zutaten zu einer glatten Paste.
- Formen Sie (mit angefeuchteten Händen) 8-12 kleine Bratlinge aus der Fischpaste.

Schritt 2
- Geben Sie 2 EL Fenchelsamen in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Tragen Sie mit dem Backpinsel eine dünne Schicht Öl auf die Bratlinge und die Fenchelspalten auf. Legen Sie die Fenchelspalten auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie die Spalten 10 Minuten lang bei geschlossenem Deckel, und wenden Sie sie dabei zwei Mal. Legen Sie nach 5 Minuten die Bratlinge auf die flache Seite des Grills. Grillen Sie die Bratlinge 5 Minuten lang, und wenden Sie sie dabei ein Mal.
- Legen Sie die Bratlinge und die Fenchelspalten auf vier angewärmte Teller. Garnieren Sie das Gericht mit dem Fenchelgrün. Reichen Sie die Meerrettichsoße dazu.

Tips
- *Sie können auch mit Rauch grillen, indem Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen füllen.*
- *Reichen Sie als Beilage Kartoffelbrei. Schälen und vierteln Sie 1 Kilo Kartoffeln, und bringen Sie diese in einem großen Topf mit kaltem gesalzenem Wasser zum Kochen. Lassen Sie die Kartoffeln 20 Minuten kochen, bis sie gut durch sind. Gießen Sie die Kartoffeln ab, und stampfen Sie diese mit 200 ml heißer Milch, 2 TL Senf, ein wenig Butter und einer Prise Salz und Pfeffer.*

NL *Scandinavische viskoekjes*

met mierikswortelsaus en gegrilde venkeltriangels

Hoofdgerecht voor 4, snack voor 4 - 6

15 minuten

400 g visfilet (zalm of witte vis)
1 ui2
venkels
6 el gehakte dille
3 el crème fraîche
2 tl losgeklopte mierikswortel
zout, peper
4 el olijfolie

Extra *venkelzaad/ keukenmachine/ bakkwastje*

Stap 1
- Snijd de vis in kleine stukjes. Schil en hak de ui. Maak de venkel schoon en bewaar de groene delen. Verdeel elke venkel in 8 parten.
- Vermeng 1 el dille met de crème fraîche en de mierikswortel. Breng op smaak met zout en peper.
- Doe de rest van de dille met de vis, de ui, een snufje peper en een mespunt zout in de keukenmachine. Laat draaien tot er een gladde massa ontstaat.
- Vorm met vochtig gemaakte handen 8 - 12 koekjes van het vismengsel.

Stap 2
- Schep 2 el venkelzaadjes in het stoomreservoir van de grill. Vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Bestrijk de viskoekjes en de venkelpartjes licht met olie. Plaats de venkelpartjes op het geribbelde deel van de grill. Sluit het deksel en gril de venkel 10 minuten. Keer de partjes in die tijd tweemaal om. Leg na 5 minuten de viskoekjes op het vlakke gedeelte van de grill. Gril de koekjes 5 minuten en keer ze halverwege de baktijd om.
- Schik de viskoekjes en de venkelpartjes op 4 verwarmde borden. Garneer met het achtergehouden venkelgroen. Serveer met de mierikswortelsaus.

Tips
- *U kunt ook met rook grillen door de rookbeker tot de rand met houtsnippers te vullen.*
- *Serveer met aardappelpuree. Breng 1 kg aardappelen, geschild en in gelijke stukken gesneden, aan de kook in een grote pan koud, gezouten water. Kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Giet af en stamp de aardappels fijn met 200 ml warme melk, 2 tl mosterd, een klontje boter en een snufje zout en peper.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
368 kcal	368 kcal	368 kcal	368 kcal
29 g protein	29 g de protéines	29 g Eiweiß	29 g eiwit
28 g total fat, 5 g saturated fat	28 g de matière grasse au total, 5 g de graisses saturées	28 g Fett, davon 5g gesättigte Fettsäuren	28 g vet, waarvan 5 g verzadigd
0 g carbohydrates	0 g de glucides	0 g Kohlenhydrate	0 g koolhydraten
0 g fibre	0 g de fibres	0 g Ballaststoffe	0 g vezels

EN *Smoked mixed fish grill*

with Mediterranean lemon oil

Main course for 4

15 minutes/ grilling 8 minutes

2 cloves of garlic
6 sprigs of thyme
1 lemon
4 tbsp olive oil
salt, pepper
200 g pangasius fillet
4 raw large prawns (tiger or king, shell on)
4 pieces of salmon (75 g each and about 2 cm thick)

Extra *4 skewers/ woodchips/ cooking brush*

Step 1

- For the lemon oil: peel and crush the garlic above a small bowl. Pick the leaves off 2 sprigs of thyme and put them in the bowl. Finely zest the lemon over the same bowl. Halve the lemon. Cut 1 half into 6 pieces, then cut 2 pieces into very thin slices and put to one side. Squeeze the other half over the bowl with garlic, thyme and lemon zest. Add the olive oil, 1 tsp salt and 1 tsp pepper. Stir together.
- Cut the pangasius into 2 cm cubes and thread them, and the lemon slices, onto 4 skewers.

Step 2

- Fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Set the dial of the grill to 5. Wait for the light to go out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3

- Brush the prawns, the salmon and the fish skewers with the lemon oil. Place the remaining 4 sprigs of thyme, the fish and prawns on the grill. Grill with the lid closed for 8 minutes, turning everything once.
- Divide the fish and prawns over 4 plates. Garnish with lemon wedges. Serve the rest of the oil on the side.

Tips

- *You can omit the woodchips and instead scoop 3 tbsp of chopped ginger into the steaming reservoir of the grill and fill ¾ with water or white wine (never add more than the maximum filling level).*
- *Serve with sugar snaps or a green salad and fried potatoes with olive oil and garlic or crispy bread. The fish can be replaced by other firm types of fish as long as the fillet is about 2 cm thick.*

FR *Mixed gril de poissons fumés*

à l'huile au citron façon méditerranéenne

Plat principal pour 4 personnes

15 minutes/ cuisson au gril : 8 minutes

2 gousses d'ail
6 branches de thym
1 citron
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre
200 g de filet de pangasius
4 grosses crevettes crues (tigres ou gambas, non décortiquées)
4 morceaux de saumon (de 75 g, épais d'environ 2 cm)

Plus *4 brochettes/ copeaux de bois/ pinceau de cuisine*

Étape 1

- Pour l'huile au citron : épluchez et écrasez l'ail dans un petit bol. Cueillez les feuilles de 2 branches de thym et mettez-les dans le bol. Râpez finement le zeste du citron au-dessus du bol. Coupez le citron en deux. Coupez une moitié en 6, puis coupez 2 de ces morceaux en rondelles très fines et mettez-les de côté. Pressez l'autre moitié du citron et ajoutez-le à la préparation à base d'ail, de thym et de zeste de citron. Ajoutez l'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de sel et 1 cuillère à soupe de poivre. Remuez le tout.
- Coupez le pangasius en cubes de 2 cm et enfilez les sur 4 brochettes, en alternant avec les tranches de citron.

Étape 2

- Remplissez à ras bord le réservoir à copeaux du gril et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3

- Badigeonnez les crevettes, le saumon et le poisson avec l'huile au citron. Placez les 4 branches de thym restantes, le poisson et les crevettes sur le gril. Faites griller pendant 8 minutes, avec le couvercle fermé, en retournant une fois tous les aliments.
- Répartissez le poisson et les crevettes sur 4 assiettes. Accompagnez de morceaux de citron. Servez le reste de l'huile à part.

Tips

- *Vous pouvez remplacer les copeaux de bois par du gingembre haché : mettez 3 cuillères à soupe de gingembre dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez le d'eau ou de vin blanc jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum).*
- *Servez avec des pois mange-tout ou une salade verte, des frites à l'huile d'olive et à l'ail ou du pain croustillant. Vous pouvez remplacer le pangasius et le saumon par d'autres types de poisson à chair ferme, l'essentiel étant que les filets soient épais d'environ 2 cm.*

DE *Gemischte Räucherfisch-Grillplatte*

mit mediterranem Zitronenöl

Hauptgericht für 4 Personen

15 Minuten/ Grillzeit: 8 Minuten

2 Knoblauchzehen
6 Thymianzweige
1 Zitrone
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
200 g Pangasiusfilet
4 große Garnelen (Riesengarnelen oder Gambas, mit Schale)
4 Stück Lachs (je 75 g und ca. 2 cm dick)

Zusätzlich *4 Spieße/ Holzstückchen/ Backpinsel*

Schritt 1

- Für das Zitronenöl: Schälen und drücken Sie den Knoblauch in eine kleine Schüssel. Zupfen Sie die Blätter von zwei Thymianzweigen ab, und geben Sie sie in die Schüssel. Reiben Sie die Zitronenschale über der gleichen Schüssel fein. Halbieren Sie die Zitrone. Schneiden Sie eine Hälfte in sechs Stücke und anschließend zwei Stücke in sehr dünne Scheiben. Legen Sie diese zur Seite. Pressen Sie die andere Hälfte über der Schüssel mit der Mischung aus Knoblauch, Thymian und Zitronenschale aus. Geben Sie Olivenöl, 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer hinzu. Gut umrühren.
- Schneiden Sie das Pangasiusfilet in 2 cm große Würfel, und spießen Sie diese zusammen mit dem Zitronenscheiben auf 4 Spieße auf.

Schritt 2

- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen, und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3

- Geben Sie das Zitronenöl mit dem Backpinsel auf die Garnelen, den Lachs und die Fischspieße. Legen Sie die restlichen 4 Thymianzweige, den Fisch und die Garnelen auf den Grill. Grillen Sie bei geschlossenem Deckel 8 Minuten lang, und wenden Sie die Zutaten dabei ein Mal.
- Verteilen Sie den Fisch und die Garnelen auf 4 Tellern. Garnieren Sie mit den Zitronenspalten. Reichen Sie das restliche Öl dazu.

Tips

- *Sie können die Holzstückchen weglassen und stattdessen 3 EL gehackten Ingwer in den Dampfbehälter des Grills geben. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser oder Weißwein (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus).*
- *Servieren Sie als Beilage Zuckerschoten oder einen grünen Salat und Bratkartoffeln mit Olivenöl und Knoblauch oder knuspriges Brot. Sie können eine beliebige Sorte Fisch mit festem Fleisch verwenden, solange die Filets ca. 2 cm dick sind.*

NL *Gerookte viskebab*

met mediterrane citroenolie

Hoofdgerecht voor 4 personen

15 minuten/ grillen 8 minuten

2 teentjes knoflook
6 takjes tijm
1 citroen
4 el olijfolie
zout, peper
200 g pangasiusfilet
4 grote garnalen, rauw en ongepeld
4 stukjes zalm, elk ongeveer 75 g en 2 cm dik

Extra *4 vleespennen/ houtsnippers/ bakkwastje*

Stap 1

- De citroenolie: pel de teentjes knoflook en pers ze uit boven een kommetje. Pluk de blaadjes van twee takjes tijm en voeg ze bij de knoflook. Rasp de schil van de citroen fijn boven hetzelfde kommetje. Halveer de citroen. Snijd de helft in 6 stukken en snijd daarvan twee stukken in heel dunne schijfjes en zet ze apart. Pers de andere helft uit boven het kommetje met knoflook, tijm en citroenrasp. Voeg de olijfolie, 1 tl zout en 1 tl peper toe. Roer door elkaar.
- Snijd de pangasius in blokjes van 2 cm en rijg ze met de dunne schijfjes citroen op 4 pennen.

Stap 2

- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3

- Bestrijk de garnalen, de zalm en de viskebabs met de citroenolie. Leg de overgebleven 4 takjes tijm, de vis en de garnalen op de grillplaat. Gril met gesloten deksel 8 minuten. Keer alles halverwege de baktijd om.
- Verdeel de vis en de garnalen over 4 borden. Garneer met de partjes citroen. Serveer de rest van de citroenolie erbij.

Tips

- *U kunt in plaats van de houtsnippers ook 3 el gehakte gember in het stoomreservoir van de grill scheppen en het reservoir voor ¾ vullen met water of witte wijn (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau).*
- *Serveer met sugar snaps of een groene salade en gebakken aardappelen met olijfolie en knoflook, of met knapperig brood. De vis kunt u vervangen door andere stevige vissoorten, zolang de filet maar 2 cm dik is.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
181 kcal	181 kcal	181 kcal	181 kcal
9 g protein	9 g de protéines	9 g Eiweiß	9 g eiwit
13 g total fat, 2 g saturated fat	13 g de matière grasse au total, 2 g de graisses saturées	13 g Fett, davon 2g gesättigte Fettsäuren	13 g vet, waarvan 2 g verzadigd
7 g carbohydrates	7 g de glucides	7 g Kohlenhydrate	7 g koolhydraten
1 g fibre	1 g de fibres	1 g Ballaststoffe	1 g vezels

EN *Tea-smoked scallop*

with a watercress and orange vinaigrette

Starter for 4

10 minutes/ grilling 3 minutes

2 small oranges
50 g watercress
1 tsp mustard
salt, pepper
5 tbsp olive oil
12 scallops (cleaned, shell off)

Extra *Black tea leaves/ hand blender with beaker/ cooking brush*

Step 1
- Finely zest 1 orange. Squeeze half an orange. Peel the remaining oranges, divide them into segments and cut into pieces.
- Keep 4 sprigs of watercress aside. Place the rest in the beaker of the blender, with the orange zest, juice, mustard, a pinch of salt, a pinch of pepper, and 4 tbsp of the oil. Whizz to a smooth vinaigrette.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with tea leaves.
- Place the grill on a board under the hood.
- Set the dial of the grill to 5. Wait for the light to go out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Brush the scallops lightly with oil. Place them on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for 3 minutes; turn over the scallops 2 times and move them about the grill.
- Place the scallops and orange pieces on 4 hot plates. Drizzle with the vinaigrette and garnish with the sprigs of watercress.

Tips
- *You can also grill without smoke by omitting the woodchips.*
- *The scallops can be replaced by small, thick pieces of firm white fish fillet (approx. 60 g each). Instead of watercress, rocket or fresh spinach can be used.*

FR *Noix de Saint-Jacques fumées au thé*

cresson de fontaine et sa vinaigrette à l'orange

Entrée pour 4 personnes

10 minutes/ cuisson au gril : 3 minutes

2 petites oranges
50 g de cresson de fontaine
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel, poivre
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
12 noix de Saint-Jacques (lavées, sans la coquille)

Plus *feuilles de thé noir/ mixeur plongeant avec boîl/ pinceau de cuisine*

Étape 1
- Râpez finement le zeste d'une orange. Pressez la moitié d'une orange. Épluchez le reste des oranges, coupez-les en quartiers puis en petits morceaux.
- Mettez 4 branches de cresson de fontaine de côté. Placez le reste dans le bol du mixeur plongeant et ajoutez-y le zeste et le jus d'orange, la moutarde, une pincée de sel, une pincée de poivre et 4 cuillères à soupe d'huile. Mixez jusqu'à obtenir une vinaigrette lisse.

Étape 2
- Remplissez à ras bord de feuilles de thé le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Badigeonnez les noix de Saint-Jacques d'un peu d'huile. Posez-les sur la surface striée du gril. Laissez-les griller 3 minutes avec le couvercle fermé ; retournez 2 fois les noix de Saint-Jacques et déplacez-les sur le gril.
- Déposez les noix de Saint-Jacques et les morceaux d'oranges sur 4 assiettes chaudes. Arrosez-les de vinaigrette et accompagnez avec les branches de cresson de fontaine.

Tips
- *Vous pouvez également griller les légumes sans fumée, en n'ajoutant pas de copeaux de bois.*
- *Vous pouvez remplacer les noix de Saint-Jacques par de petits morceaux épais de filet de poisson blanc à chair ferme (env. 60 g chacun). Vous pouvez remplacer le cresson de fontaine par de la roquette ou des épinards frais.*

DE *Teegeräucherte Jakobsmuscheln*

mit einer Vinaigrette aus Brunnenkresse und Orangen

Vorspeise für 4 Personen

10 Minuten/ Grillzeit: 3 Minuten

2 kleine Orangen
50 g Brunnenkresse
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
5 EL Olivenöl
12 Jakobsmuscheln (gereinigt, ohne Schale)

Zusätzlich *Schwarzteeblätter/ Handmixer mit Becher/ Backpinsel*

Schritt 1
- Reiben Sie die Schale einer Orange fein ab. Pressen Sie eine halbe Orangen aus. Schälen Sie die übrigen Orangen, trennen Sie diese in Spalten, und schneiden Sie sie in Stücke.
- Legen Sie 4 Zweige Brunnenkresse zur Seite. Geben Sie den Rest in den Becher des Mixers, und fügen Sie die geriebene Orangenschale, den Saft, Senf, eine Prise Salz und Pfeffer sowie 4 EL Öl hinzu. Vermischen Sie das Ganze zu einer glatten Vinaigrette.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Teeblättern.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Tragen Sie mit dem Backpinsel eine dünne Schicht Öl auf die Garnelen auf. Legen Sie diese auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie die Garnelen bei geschlossenem Deckel 3 Minuten lang, wenden Sie sie dabei zwei Mal, und ändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill.
- Legen Sie die Garnelen und Orangenstücke auf 4 angewärmte Teller. Geben Sie die Vinaigrette darüber, und garnieren Sie mit der restlichen Brunnenkresse.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch grillen, indem Sie die Holzstückchen weglassen.*
- *Sie können die Jakobsmuscheln durch kleine, dicke und feste Stücke Weißfischfilets (je ca. 60 g) ersetzen. Statt Brunnenkresse können Sie Rucola oder frischen Spinat verwenden.*

NL *Theegerookte sint-jakobsschelpen*

met een vinaigrette van waterkers en sinaasappel

Voorgerecht voor 4 personen

10 minuten/ grillen 3 minuten

2 kleine sinaasappels
50 g waterkers
1 tl mosterd
zout, peper
5 el olijfolie
12 sint-jakobsschelpen (schoongemaakt, zonder schelp)

Extra *zwarte theeblaadjes/ staafmixer met beker/ bakkwastje*

Stap 1
- Rasp de schil van 1 sinaasappel fijn. Pers een halve sinaasappel uit. Pel de resterende sinaasappels, verdeel ze in partjes en snijd de partjes in stukjes.
- Houd vier takjes waterkers apart. Doe de rest in de beker van de staafmixer, samen met de sinaasappelrasp, het sap, de mosterd, een snufje zout en peper en 4 el olie. Klop tot een gladde vinaigrette.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met theeblaadjes.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Bestrijk de sint-jakobsschelpen licht met olie. Leg ze op het geribbelde gedeelte van de grill. Sluit het deksel en gril de sint-jakobsschelpen 3 minuten. Keer ze tijdens het grillen tweemaal om en schuif\ ze heen en weer over de grillplaat.
- Schik de sint-jakobsschelpen en de stukjes sinaasappel op 4 verwarmde borden. Sprenkel de vinaigrette erover en garneer met takjes waterkers.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door de houtsnippers weg te laten.*
- *In plaats van de sint-jakobsschelpen kunt u ook kleine, dikke stukjes stevige witte visfilet nemen van ongeveer 60 g elk. De waterkers kunt u vervangen door rucola of verse spinazie*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
321 kcal	321 kcal	321 kcal	321 kcal
25 g protein	25 g de protéines	25 g Eiweiß	25 g eiwit
13 g total fat, 2 g saturated fat	13 g de matière grasse au total, 2 g de graisses saturées	13 g Fett, davon 2g gesättigte Fettsäuren	13 g vet, waarvan 2 g verzadigd
26 g carbohydrates	26 g de glucides	26 g Kohlenhydrate	26 g koolhydraten
3 g fibre	3 g de fibres	3 g Ballaststoffe	3 g vezels

EN Soy prawns with Teppanyaki noodles and leeks

with sesame seeds

Main course for 4

15 minutes/ grilling 10 minutes

1 small leek
100 g cherry tomatoes
2 cloves of garlic
1 lemon
4 tbsp light soy sauce
400 g large peeled prawns (king or tiger)
vegetable oil
250 g precooked (udong) noodles
1 tbsp ginger syrup
2 tbsp roasted sesame seeds

Extra *chopped fresh ginger*

Step 1
- Slice the leeks into rounds. Halve the tomatoes. Chop the garlic.
- Zest the lemon, then halve it. Cut one half into 4 wedges. Squeeze the other half.
- Mix the lemon juice with half the lemon zest, the soy sauce and half of the garlic. Mix in the prawns and leave to marinate for 5 minutes.

Step 2
- Scoop 3 tbsp of chopped ginger into the steaming reservoir of the grill and fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Set the dial of the grill to 5 and wait for the light to go out.

Step 3
- Sprinkle 2 tbsp oil on the flat side of the grill. Grill the leeks for 2 minutes on the flat side, with the lid closed. Add the noodles, mix together and grill for another 3 minutes, while continuously tossing them. Mix in the garlic and the rest of the lemon zest.
- Pat the prawns dry with some kitchen paper. Place them on the ridged side of the grill. Close the lid and grill for 3 minutes, turning the prawns over once. When you turn over the prawns, also add the cherry tomatoes to the prawns on the grill and drizzle with the ginger syrup.
- Sprinkle some of the soy marinade over the noodles, add the sesame seeds and toss the noodles again.
- Divide the noodles over 4 hot bowls and top with the prawns and a lemon wedge.

Tips
- *Serve with a crisp green salad mixed with carrot and bean sprouts.*

FR Crevettes au soja, nouilles teppanyaki et poireaux

aux graines de sésame

Plat principal pour 4 personnes

15 minutes/ cuisson au gril : 10 minutes

1 petit poireau
100 g de tomates cerises
2 gousses d'ail
1 citron
4 cuillères à soupe de sauce soja claire
400 g de grosses crevettes décortiquées (gambas ou tigres)
Huile végétale
250 g de nouilles (udon) précuites
1 cuillère à soupe de sirop de gingembre
2 cuillères à soupe de graines de sésame grillées

Plus *gingembre haché frais*

Étape 1
- Coupez les poireaux en rondelles. Coupez les tomates en deux. Hachez l'ail.
- Râpez le zeste du citron, puis coupez le citron en deux. Coupez chaque moitié en 4 quartiers. Pressez l'autre moitié.
- Mélangez le jus de citron avec la moitié du zeste de citron, la sauce au soja et la moitié de l'ail. Ajoutez les crevettes et laissez mariner pendant 5 minutes.

Étape 2
- Versez 3 cuillères à soupe de gingembre haché dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez-le d'eau jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum). Fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Versez 2 cuillères à soupe d'huile sur la surface lisse du gril. Faites griller les poireaux 2 minutes sur la surface lisse du gril, avec le couvercle fermé. Ajoutez les nouilles, mélangez et faites griller 3 minutes tout en remuant en permanence. Ajoutez l'ail et le reste du zeste de citron.
- Séchez les crevettes avec du papier essuie-tout. Déposez-les sur la surface striée du gril. Fermez le couvercle et faites griller pendant 3 minutes en retournant une fois les crevettes. Lorsque vous retournez les crevettes, ajoutez les tomates cerises et arrosez le tout avec le sirop de gingembre.
- Arrosez les nouilles avec une partie de la marinade de soja, ajoutez les graines de sésame et mélangez le tout.
- Répartissez les nouilles dans 4 bols chauds. Décorez avec les crevettes et un quartier de citron.

Tips
- *Servez avec une salade verte croquante composée de carottes et de germes de soja.*

DE Sojagarnelen mit Teppanyaki-Nudeln und Lauch

mit Sesamkörnern

Hauptgericht für 4 Personen

15 Minuten/ Grillzeit: 10 Minuten

1 kleine Stange Lauch
100 g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
4 EL helle Sojasoße
400 g Garnelen (Riesengarnelen oder Gambas, ohne Schale)
Pflanzenöl
250 g vorgekochte Nudeln (Udong)
1 EL Ingwersirup
2 EL geröstete Sesamkörner

Zusätzlich *frischer gehackter Ingwer*

Schritt 1
- Schneiden Sie den Lauch in Scheiben. Halbieren Sie die Tomaten. Hacken Sie den Knoblauch.
- Reiben Sie die Schale der Zitrone ab, und halbieren Sie sie. Schneiden Sie eine Hälfte in vier Spalten. Pressen Sie die andere Hälfte aus.
- Mischen Sie den Zitronensaft mit der Hälfte der Zitronenschale, der Sojasoße und der Hälfte des Knoblauchs. Geben Sie die Garnelen hinzu, und lassen Sie diese 5 Minuten lang marinieren.

Schritt 2
- Geben Sie 3 EL gehackten Ingwer in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Verteilen 2 EL Öl auf der flachen Seite des Grills. Grillen Sie den Lauch bei geschlossenem Deckel 2 Minuten lang auf der flachen Seite. Geben Sie die Nudeln hinzu, mischen Sie die Zutaten, und grillen Sie diese unter ständigem Rühren weitere 3 Minuten. Geben Sie den Knoblauch und die restliche Zitronenschale hinzu.
- Tupfen Sie die Garnelen mit Küchenkrepp trocken. Legen Sie sie auf die gerippte Seite des Grills. Schließen Sie den Deckel, und grillen Sie die Garnelen 3 Minuten lang, wobei Sie sie ein Mal wenden. Wenn Sie die Garnelen wenden, geben Sie die Kirschtomaten zu den Garnelen auf den Grill, und beträufeln Sie diese mit dem Ingwersirup.
- Geben Sie ein wenig Sojamarinade über die Nudeln, geben Sie die Sesamkörner hinzu, und rühren Sie die Nudeln erneut um.
- Verteilen Sie die Nudeln auf 4 angewärmte Schüsseln, und legen Sie die Garnelen zusammen mit einer Zitronenspalte oben auf.

Tips
- *Reichen Sie dazu einen frischen grünen Salat mit Karotten und Sojasprossen.*

NL Sojagarnalen met Teppanyaki-noedels

prei en sesamzaad

Hoofdgerecht voor 4 personen

15 minutes/ grillen 10 minuten

1 kleine prei
100 g kerstomaatjes
2 teentjes knoflook
1 citroen
4 el lichte sojasaus
400 g grote gepelde garnalen
plantaardige olie
250 g voorgekookte (udong-)noedels
1 el gembersiroop
2 el geroosterd sesamzaad

Extra *gehakte verse gember*

Stap 1
- Snijd de prei in ringen. Halveer de tomaten. Hak de knoflook fijn.
- Rasp de schil van de citroen fijn. Halveer de citroen en snijd de helft in 4 partjes. Pers de andere helft uit.
- Meng het citroensap met de helft van de geraspte schil, de sojasaus en de helft van de knoflook. Schep de garnalen erdoor en laat 5 minuten marineren.

Stap 2
- Schep 3 el gehakte gember in het stoomreservoir van de grill en vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau). Sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Sprenkel 2 el olie op het vlakke gedeelte van de grill. Leg de prei op het vlakke deel, sluit het deksel en gril 2 minuten. Voeg de noedels toe, meng door de prei en roerbak 3 minuten. Voeg de knoflook en de rest van de citroenrasp toe.
- Dep de garnalen droog met keukenpapier. Leg ze op het geribbelde gedeelte van de grill. Sluit het deksel en gril de garnalen 3 minuten. Keer ze halverwege de baktijd om, voeg dan ook de kerstomaatjes toe en besprenkel met gembersiroop.
- Sprenkel een beetje van de sojamarinade over de noedels, voeg de sesamzaadjes toe en schep de noedels even om.
- Verdeel de noedels over 4 verwarmde kommen en leg de garnalen er bovenop. Garneer met een partje citroen.

Tips
- *Serveer met een knapperige groene salade, met geraspte wortels en taugé.*



(EN) *Each portion contains*	(FR) *Contient par portion*	(DE) *Nährwerte pro Portion*	(NL) *Elke portie bevat*
96 kcal	96 kcal	96 kcal	96 kcal
15 g protein	15 g de protéines	15 g Eiweiß	15 g eiwit
4 g total fat, 0 g saturated fat	4 g de matière grasse au total, 0 g de graisses saturées	4 g Fett, davon 0g gesättigte Fettsäuren	4 g vet, waarvan 0 g verzadigd
0 g carbohydrates	0 g de glucides	0 g Kohlenhydrate	0 g koolhydraten
0 g fibre	0 g de fibres	0 g Ballaststoffe	0 g vezels

(EN) *Grilled sardines*

with bay leaves and lime

Main course for 4

10 minutes/ grilling 6 minutes

2 limes
12 good size sardines
coarse sea salt, coarsely ground peppercorns
20 bay leaves
olive oil

Extra *woodchips*

Step 1
- Slice the limes very thinly.
- Pat the sardines dry with kitchen paper and sprinkle them inside and out with some salt and pepper. Stuff each of the sardines with a slice of lime and a bay leaf.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with 8 crushed bay leaves and woodchips.
- Place the grill on a board under the hood. Close the lid.
- Set the dial of the grill to 5. Wait for the light to go out and till you see quite some smoke coming out of the smoking cup

Step 3
- Drizzle the surface of the grill with a little olive oil. Grill the sardines for 5-6 minutes with the lid closed, turning them over once.
- Arrange the sardines on 4 plates.

Tips
- *You can also grill without smoke or bay by omitting the laurel and woodchips.*
- *Serve with jacket potatoes and a mixed tomato and pepper salad.*

(FR) *Sardines grillées*

feuilles de laurier et citron vert

Plat principal pour 4 personnes

10 minutes/ cuisson au gril : 6 minutes

2 citrons verts
12 sardines de bonne taille
Gros sel de mer, grains de poivre grossièrement moulus
20 feuilles de laurier
Huile d'olive

Plus *copeaux de bois*

Étape 1
- Coupez les citrons verts en rondelles très fines.
- Séchez les sardines avec du papier essuie-tout et saupoudrez-les de sel et de poivre, sur le dessus et à l'intérieur. Placez dans les sardines une rondelle de citron vert et une feuille de laurier.

Étape 2
- Remplissez à ras bord le réservoir à fumée du gril avec 8 feuilles de laurier écrasées et des copeaux de bois.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte. Fermez le couvercle.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Versez un peu d'huile d'olive sur la surface du gril. Faites griller les sardines 5 à 6 minutes avec le couvercle fermé, en les retournant une fois.
- Disposez les sardines sur 4 assiettes.

Tips
- *Vous pouvez également griller les sardines sans fumée ni laurier en n'ajoutant ni copeaux de bois ni laurier.*
- *Servez avec des pommes de terre en robe des champs et une salade de tomates et de poivrons.*

(DE) *Gegrillte Sardinen*

mit Lorbeerblättern und Limette

Hauptgericht für 4 Personen

10 Minuten/ Grillzeit: 6 Minuten

2 Limetten
12 ausreichend große Sardinen
Grobes Meersalz, grob gemahlene Pfefferkörner
20 Lorbeerblätter
Olivenöl

Zusätzlich *Holzstückchen*

Schritt 1
- Schneiden Sie die Limetten in dünne Scheiben.
- Tupfen Sie die Sardinen mit Küchenkrepp trocken, und würzen Sie sie innen und außen mit etwas Salz und Pfeffer. Füllen Sie jede Sardine mit einer Limettenscheibe und einem Lorbeerblatt.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit 8 zerdrückten Lorbeerblättern und Holzstückchen.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube. Schließen Sie den Deckel.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Geben Sie ein wenig Olivenöl auf die Oberfläche des Grills. Grillen Sie die Sardinen 5-6 Minuten lang bei geschlossenem Deckel, und wenden Sie sie dabei ein Mal.
- Richten Sie die Sardinen auf 4 Tellern an.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch oder Lorbeerblätter grillen, indem Sie die Lorbeerblätter und Holzstückchen weglassen.*
- *Reichen Sie dazu Pellkartoffeln und einen gemischten Salat mit Tomaten und Paprika.*

(NL) *Gegrilde sardines*

met laurierblaadjes en limoen

Hoofdgerecht voor 4 personen

10 minuten/ grillen 6 minuten

2 limoenen
12 flinke sardines
grof zeezout, grof gemalen peperkorrels
20 laurierblaadjes
olijfolie

Extra *houtsnippers*

Stap 1
- Snijd de limoenen in heel dunne schijfjes.
- Dep de sardines droog met keukenpapier en bestrooi ze van binnen en van buiten met wat zout en peper. Vul elke sardine met een schijfje limoen en een laurierblaadje.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met 8 gekneusde laurierblaadjes en houtsnippers.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap. Sluit het deksel.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Besprenkel de grillplaat met een beetje olijfolie. Sluit het deksel en gril de sardines 5 - 6 minuten. Keer ze halverwege de baktijd om.
- Schik de sardines op 4 borden.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door de gekneusde laurierblaadjes en de houtsnippers weg te laten.*
- *Serveer met aardappelen in de schil en een gemengde salade van tomaten en paprika.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
286 kcal	286 kcal	286 kcal	286 kcal
26 g protein	26 g de protéines	26 g Eiweiß	26 g eiwit
18 g total fat, 4 g saturated fat	18 g de matière grasse au total, 4 g de graisses saturées	18 g Fett, davon 4g gesättigte Fettsäuren	18 g vet, waarvan 4 g verzadigd
5 g carbohydrates	5 g de glucides	5 g Kohlenhydrate	5 g koolhydraten
2 g fibre	2 g de fibres	2 g Ballaststoffe	2 g vezels

EN Grilled salmon steaks

with coriander

Main course for 4

10 minutes

+ marinating/ grilling 8 minutes

2 cloves of garlic
1 lime
small bunch of coriander
4 small tomatoes
2 spring onions
4 tbsp honey
2 tbsp French mustard
salt, pepper
4 salmon steaks

Extra *woodchips/ coriander seeds*

Step 1

- Peel and chop the garlic. Squeeze the lime. Roughly chop the coriander. Chop the tomatoes. Slice the spring onions. Mix together the tomatoes, spring onions and half of the coriander.
- Place the honey in a small pan with the garlic, lime juice, mustard, remaining coriander, and a pinch of salt and pepper. Place on the heat and stir until the honey has melted. Leave to cool for a few minutes.
- Place the salmon on a big plate. Spoon the honey marinade over the salmon and turn over twice to cover all sides. Leave to marinate for 10 minutes.

Step 2

- Fill the smoking cup of the grill to the rim with 1 tbsp crushed coriander seeds and woodchips.
- Fill the steaming reservoir of the grill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Set the dial of the grill to 5. Wait for the light to go out and till you see quite some smoke coming out of the smoking cup.

Step 3

- Remove the salmon steaks from the marinade and let the excess marinade drip off above the saucepan. Place the salmon on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for about 8 minutes. Turn over once and at that time, move the steaks about the grill a little.
- Arrange the salmon on 4 plates and top with a little mount of tomato, coriander and onion salad.

Tips

- *You can also grill without smoke and coriander seeds by omitting the woodchips and seeds.*
- *Serve with snow peas and basmati rice.*

FR Steaks de saumon grillés

à la coriandre

Plat principal pour 4 personnes

10 minutes

+ marinade/ cuisson au gril : 8 minutes

2 gousses d'ail
1 citron vert
Un petit bouquet de coriandre
4 petites tomates
2 petites ciboules
4 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
Sel, poivre
4 steaks de saumon

Plus *copeaux de bois/ graines de coriandre*

Étape 1

- Épluchez et hachez l'ail. Pressez le citron vert. Hachez grossièrement la coriandre. Hachez les tomates. Coupez les ciboules en rondelles. Mélangez les tomates, les ciboules et la moitié de la coriandre.
- Dans une petite poêle, versez l'ail, le jus de citron vert, la moutarde, le reste de coriandre et une pincée de sel et de poivre. Mettez sur le feu et remuez jusqu'à ce que le miel fonde. Laissez refroidir quelques minutes.
- Déposez le saumon dans un grand plat. Arrosez-le avec la marinade au miel en le retournant sur toutes les faces pour imprégner toute la surface. Laissez mariner 10 minutes.

Étape 2

- Remplissez à ras bord le réservoir à fumée du gril avec 1 cuillère à soupe de graines de coriandre écrasées et des copeaux de bois.
- Remplissez d'eau aux ¾ le réservoir du gril (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le\ voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3

- Retirez les steaks de saumon de la marinade et laissez goutter le surplus de marinade au-dessus de la poêle. Déposez le saumon sur la surface striée du gril. Faites griller 8 minutes avec le couvercle fermé. Retournez tous les steaks et déplacez-les légèrement sur le gril.
- Disposez le saumon sur 4 assiettes et décorez-le avec un peu de tomate, la coriandre et la salade aux oignons.

Tips

- *Vous pouvez également griller le saumon sans fumée ni graines de coriandre en n'ajoutant ni copeaux de bois ni coriandre.*
- *Servez avec des pois gourmands et du riz basmati.*

DE Gegrillte Lachssteaks

mit Koriander

Hauptgericht für 4 Personen

10 Minuten

+ Marinierzeit/ Grillzeit: 8 Minuten

2 Knoblauchzehen
1 Limette
1 kleines Bündel Koriander
4 kleine Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
4 EL Honig
2 EL französischer Senf
Salz, Pfeffer
4 Lachssteaks

Zusätzlich *Holzstückchen/ Koriandersamen*

Schritt 1

- Schälen und hacken Sie den Knoblauch. Pressen Sie die Limette aus. Hacken Sie den Koriander grob. Schneiden Sie die Tomaten in kleine Stücke. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in Scheiben. Mischen Sie die Tomaten, Frühlingszwiebeln und die Hälfte des Korianders.
- Geben Sie den Honig zusammen mit dem Knoblauch, Limettensaft, Senf, dem verbleibenden Koriander und einer Prise Salz und Pfeffer in eine kleine Pfanne. Erhitzen Sie die Pfanne, und rühren Sie, bis der Honig geschmolzen ist. Lassen Sie die Masse einige Minuten abkühlen.
- Legen Sie den Lachs auf einen großen Teller. Geben Sie die Honigmarinade über den Lachs, und drehen Sie ihn zwei Mal, um alle Seiten zu marinieren. Lassen Sie die Marinade 10 Minuten lang einziehen.

Schritt 2

- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit 1 EL zerdrückten Koriandersamen und Holzstückchen.
- Füllen Sie den Dampfbehälter des Grills zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3

- Nehmen Sie die Lachssteaks aus der Marinade, und lassen Sie die restliche Marinade über dem Topf abtropfen. Legen Sie den Lachs auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie den Lachs bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten lang. Wenden Sie ihn ein Mal, und legen Sie ihn dabei an eine andere Stelle auf dem Grill.
- Verteilen Sie den Lachs auf vier Tellern, und garnieren Sie ihn mit etwas Tomaten, Koriander und Zwiebelsalat.

Tips

- *Sie können auch ohne Rauch und Koriandersamen grillen, indem Sie die Holzstückchen und Samen weglassen.*
- *Reichen Sie dazu Zuckerschoten und Basmatireis.*

NL Gegrilde zalmmoten

met koriander

Hoofdgerecht voor 4 personen

10 minuten

+ marineren/ grillen 8 minuten

2 teentjes knoflook
1 limoen
klein bosje koriander
4 kleine tomaten
2 lente-uitjes
4 el honing
2 el Franse mosterd
zout, peper
4 zalmmoten

Extra *houtsnippers/ korianderzaadjes*

Stap 1

- Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn. Pers de limoen uit. Hak de koriander grof. Snijd de tomaten in stukjes en de lente-uitjes in ringetjes. Hussel de tomaten, de lente-uitjes en de helft van de koriander door elkaar.
- Doe de honing in een steelpan, samen met de knoflook, het limoensap, de mosterd, de rest van de koriander en een snufje zout en peper. Zet de pan op het vuur en roer totdat de honing is opgelost. Laat een paar minuten afkoelen.
- Leg de zalmmoten op een groot bord. Bedruip de zalmmoten aan alle kanten met de honingmarinade. Laat 10 minuten marineren.

Stap 2

- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met 1 el gekneusde korianderzaadjes en houtsnippers.
- Vul het stoomreservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3

- Haal de zalmmoten uit de marinade en laat overtollige marinade in de steelpan druppelen. Leg de zalm op het geribbelde gedeelte van de grillplaat. Sluit het deksel en laat 8 minuten grillen. Keer de moten halverwege de baktijd om en schuif ze even heen en weer over de plaat.
- Leg de zalm op vier borden en lepel er een beetje van de salade met tomaten, koriander en lente-ui op.

Tips

- *U kunt ook zonder rook grillen door de gekneusde korianderzaadjes en de houtsnippers weg te laten.*
- *Serveer met peultjes en basmatirijst.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
116 kcal	116 kcal	116 kcal	116 kcal
20 g protein	20 g de protéines	20 g Eiweiß	20 g eiwit
4 g total fat, 1 g saturated fat	4 g de matière grasse au total, 1 g de graisses saturées	4 g Fett, davon 1g gesättigte Fettsäuren	4 g vet, waarvan 1 g verzadigd
0 g carbohydrates	0 g de glucides	0 g Kohlenhydrate	0 g koolhydraten
0 g fibre	0 g de fibres	0 g Ballaststoffe	0 g vezels

EN *Prawns marinated in citrus and garlic*

Main course for 4
15 minutes
+ marinating/ grilling 4 minutes

2 cloves of garlic
1 lemon
1 orange
4 basil leaves
1 tbsp French mustard
2 tbsp white wine
olive oil
20 peeled large prawns (king or tiger, tail on)

Extra *4 skewers*

Step 1
- Peel and chop the garlic. Squeeze the lemon and the orange. Chop the basil. Mix together the juices, basil, garlic, mustard, wine and 50 ml oil.
- Add the prawns to the mixture and leave to marinate in the fridge for 1 hour.

Step 2
- Fill the steaming reservoir of the grill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Set the dial of the grill to 5 and wait for the light to go out.

Step 3
- Pat the prawns dry with kitchen paper. Thread them onto the skewers and place on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for 4 minutes. Turn over once.
- Place the skewers on 4 plates.

Tips
- *You can fill the smoking cup with woodchips before grilling to smoke the prawns.*
- *Serve with a basil and Parmesan cheese risotto and a mixed salad. If you reduce the portions, the skewers can also be served as a starter.*

FR *Crevettes marinées dans des agrumes et de l'ail*

Plat principal pour 4 personnes
15 minutes
+ marinade/ cuisson au gril : 4 minutes

2 gousses d'ail
1 citron
1 orange
4 feuilles de basilic
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de vin blanc
Huile d'olive
20 grosses crevettes décortiquées (gambas ou tigres, avec la queue)

Plus *4 brochettes*

Étape 1
- Épluchez et hachez l'ail. Pressez le citron et l'orange. Hachez le basilic. Mélangez les jus, le basilic, l'ail, la moutarde, le vin et 50 ml d'huile d'olive.
- Ajoutez les crevettes à la préparation et laissez mariner au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2
- Remplissez d'eau aux ¾ le réservoir du gril (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Séchez les crevettes avec du papier essuie-tout. Enfilez-les sur les brochettes et déposez-les sur la surface striée du gril. Faites griller 4 minutes avec le couvercle fermé. Retournez une fois les brochettes.
- Disposez les brochettes sur 4 assiettes.

Tips
- *Vous pouvez remplir le réservoir à fumée de copeaux de bois avant la cuisson au gril pour fumer les crevettes.*
- *Servez avec un risotto au basilic et au parmesan et une salade. Si vous réduisez les portions, vous pouvez également servir les brochettes en entrée.*

DE *Garnelen in Zitrus-Knoblauch-Marinade*

Hauptgericht für 4 Personen
15 Minuten
+ Marinierzeit/ Grillzeit: 4 Minuten

2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
1 Orange
4 Basilikumblätter
1 EL französischer Senf
2 EL Weißwein
Olivenöl
20 Garnelen (Riesengarnelen oder Gambas, ohne Schale, mit Schwanz)

Zusätzlich *4 Spieße*

Schritt 1
- Schälen und hacken Sie den Knoblauch. Pressen Sie die Zitrone und die Orange aus. Hacken Sie den Basilikum. Mischen Sie die Säfte, Basilikum, Knoblauch, Senf, Wein und 50 ml Öl.
- Geben Sie die Garnelen zur Mischung hinzu, und lassen Sie diese 1 Stunde lang im Kühlschrank marinieren.

Schritt 2
- Füllen Sie den Dampfbehälter des Grills zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Tupfen Sie die Garnelen mit Küchenkrepp trocken. Spießen Sie diese auf die Spieße auf, und legen Sie sie auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie die Garnelen bei geschlossenem Deckel 4 Minuten lang. Wenden Sie sie ein Mal.
- Richten Sie die Spieße auf 4 Tellern an.

Tips
- *Sie können vor dem Grillen den Räucherbecher mit Holzstückchen füllen, um die Garnelen zu räuchern.*
- *Reichen Sie dazu ein Basilikum-Parmesan Risotto und einen gemischten Salat. Wenn Sie die Portionsgrößen reduzieren, können die Spieße auch als Vorspeise serviert werden.*

NL *Garnalen in een marinade van citrussap en knoflook*

Hoofdgerecht voor 4 personen
15 minuten
+ marineren/ grillen 4 minuten

2 teentjes knoflook
1 citroen
1 sinaasappel
4 basilicumblaadjes
1 el Franse mosterd
2 el witte wijn
olijfolie
20 grote garnalen, gepeld, met staart

Extra *4 vleespennen*

Stap 1
- Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn. Pers de citroen en de sinaasappel uit. Meng het sap met de basilicumblaadjes, knoflook, mosterd, wijn en 50 ml olie.
- Voeg de garnalen aan het mengsel toe en laat in de koelkast 1 uur marineren.

Stap 2
- Vul het stoomreservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Dep de garnalen droog met keukenpapier. Rijg ze op de pennen en leg de pennen op de geribbelde kant van de grillplaat. Sluit het deksel en gril 4 minuten. Keer de pennen halverwege de baktijd om.
- Leg de pennen op 4 borden.

Tips
- *U kunt voor het grillen de rookbeker vullen met houtsnippers om de garnalen te roken.*
- *Serveer met een risotto met basilicum en Parmezaanse kaas, en een gemengde salade. Als u de porties kleiner maakt, kunt u de pennen ook als voorgerecht serveren.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
364 kcal	364 kcal	364 kcal	364 kcal
24 g protein	24 g de protéines	24 g Eiweiß	24 g eiwit
20 g total fat, 6 g saturated fat	20 g de matière grasse au total, 6 g de graisses saturées	20 g Fett, davon 6g gesättigte Fettsäuren	20 g vet, waarvan 6 g verzadigd
22 g carbohydrates	22 g de glucides	22 g Kohlenhydrate	22 g koolhydraten
3 g fibre	3 g de fibres	3 g Ballaststoffe	3 g vezels

EN Grilled Tandoori chicken

marinated in citrus and garlic

Main course for 4
10 minutes
+ marinating/ grilling 45 minutes

4 chicken legs
4 tbsp Tandoori curry paste or curry powder
200 ml yoghurt
2 ripe, medium size mangos
3 spring onions
1 red chilli
50 g raisins or dried cranberries
2 tbsp vinegar
salt

Extra woodchips

Step 1
- In a bowl, mix the chicken legs with the curry paste and the yoghurt. Leave to marinate, outside the fridge, for 30 minutes to an hour.
- Peel the mangoes and finely dice them. Finely slice the spring onions and the chilli. Roughly chop the raisins. Mix together the mango, onions, chilli and raisins. Drizzle over the vinegar and season to taste with salt.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Remove the chicken from the marinade. Let the excess marinade drip off above the bowl. Place the chicken legs on the grill, close the lid and grill for approx. 45 minutes until they're cooked and crispy on the outside. Turn regularly and move about the grill. When the chicken has browned, turn down the heat to 3.
- Place the Tandoori chicken on 4 warm plates. Spoon some of the fresh mango chutney on or beside the chicken. Serve the rest of the chutney on the side.

Tips
- *You can also grill without smoke by omitting the woodchips.*
- *Serve with steamed rice and broccoli. You can replace the chicken legs by chicken wings. This will reduce the grilling time by approx. 10 minutes.*

FR Poulet tandoori grillé

et son chutney de mangue fraîche

Plat principal pour 4 personnes
10 minutes
+ marinade/ cuisson au gril : 45 minutes

4 cuisses de poulet
4 cuillères à soupe de pâte ou de poudre de curry tandoori
200 ml de yaourt
2 mangues mûres, de taille moyenne
3 ciboules
1 piment rouge
50 g de raisins secs ou de canneberges séchées
2 cuillères à soupe de vinaigre
Sel

Plus copeaux de bois

Étape 1
- Dans un saladier, mélangez les cuisses de poulet, la pâte au curry et le yaourt. Laissez mariner à température ambiante, entre 30 minutes et une heure.
- Épluchez les mangues et coupez-les en petits dés. Coupez les ciboules et le piment en fines rondelles. Hachez grossièrement les raisins secs. Mélangez la mangue, les ciboules, le piment et les raisins secs. Arrosez de vinaigre et salez à votre convenance.

Étape 2
- Remplissez à ras bord le réservoir à copeaux du gril et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Retirez les cuisses de poulet de la marinade. Laissez le surplus de marinade s'égoutter au dessus du saladier. Placez les cuisses de poulet sur le gril, fermez le couvercle et faites griller pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que les cuisses soient cuites et croustillantes à l'extérieur. Retournez-les régulièrement et déplacez-les sur le gril. Une fois que les cuisses de poulet sont dorées, réglez la température du four sur le thermostat à 3.
- Déposez les cuisses de poulet tandoori sur 4 assiettes chaudes. Déposez un peu de chutney de mangue fraîche sur le poulet ou sur le côté. Servez le reste de chutney à part.

Tips
- *Vous pouvez remplir le réservoir à fumée de copeaux de bois avant la cuisson au gril pour fumer les crevettes.*
- *Servez avec un risotto au basilic et au parmesan et une salade. Si vous réduisez les portions, vous pouvez également servir les brochettes en entrée.*

DE Gegrilltes Tandoori-Hähnchen

mit frischem Mango-Chutney

Hauptgericht für 4 Personen
10 Minuten
+ Marinierzeit/ Grillzeit: 45 Minuten

4 Hähnchenkeulen
4 EL Tandoori-Currypaste oder Currypulver
200 ml Joghurt
2 reife, mittelgroße Mangos
3 Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote
50 g Rosinen oder getrocknete Preiselbeeren
2 EL Essig
Salz

Zusätzlich Holzstückchen

Schritt 1
- Mischen Sie in einer Schüssel die Hähnchenkeulen mit der Currypaste und dem Joghurt. Lassen Sie die Hähnchenkeulen außerhalb des Kühlschranks 30 Minuten bis zu 1 Stunde marinieren.
- Schälen Sie die Mangos, und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln und die Chilischote in feine Ringe. Hacken Sie die Rosinen grob. Mischen Sie die Mango, Zwiebeln, Chilischote und Rosinen. Beträufeln Sie die Mischung mit Essig, und schmecken Sie sie mit Salz ab.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen, und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Nehmen Sie das Hähnchen aus der Marinade. Lassen Sie überschüssige Marinade über der Schüssel abtropfen. Legen Sie die Hähnchenkeulen auf den Grill, und lassen Sie sie bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten lang grillen, bis sie gar und außen knusprig sind. Wenden Sie sie regelmäßig, und ändern Sie ihre Position auf dem Grill. Wenn das Hähnchen gebräunt ist, schalten Sie die Hitze auf die Stufe 3 herunter.
- Richten Sie das Tandoori-Hähnchen auf 4 angewärmten Tellern an. Geben Sie frisches Mango Chutney auf oder neben das Hähnchen. Servieren Sie das restliche Mango-Chutney als Beilage.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch grillen, indem Sie die Holzstückchen weglassen.*
- *Reichen Sie dazu gedämpften Reis und Brokkoli. Sie können die Hähnchenkeulen durch Hähnchenflügel ersetzen. Die Grillzeit verringert sich dabei um ca. 10 Minuten.*

NL Gegrilde kip tandoori

met verse mangochutney

Hoofdgerecht voor 4 personen
10 minuten
+ marineren/ grillen 45 minuten

4 kippenpoten
4 el tandoori currypasta of kerriepoeder
200 ml yoghurt
2 rijpe, middelgrote mango's
3 lente-uitjes
1 rode peper
50 g rozijnen of gedroogde cranberry's
2 el azijn
zout

Extra houtsnippers

Stap 1
- Meng in een kom de kippenpoten met de currypasta en de yoghurt. Laat buiten de koelkast 30 minuten tot 1 uur marineren.
- Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in kleine dobbelsteentjes. Snijd de lente-uitjes en de peper fijn. Hak de rozijnen grof. Schep de mango's, uitjes, peper en rozijnen door elkaar. Sprenkel de azijn erover en maak op smaak af met zout.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Haal de kippenpoten uit de marinade en laat ze uitlekken boven de kom. Plaats de kippenpoten op de grill, sluit het deksel en gril ongeveer 45 minuten totdat de poten gaar zijn en knapperig aan de buitenkant. Draai de kippenpoten regelmatig om en schuif ze heen en weer over de grillplaat. Als de kip goudbruin is, zet u de grill op stand 3.
- Leg de kip tandoori op 4 verwarmde borden. Schep wat van de verse mangochutney op of naast de kip. Serveer met de rest van de chutney.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door de houtsnippers weg te laten.*
- *Serveer met rijst en broccoli. U kunt in plaats van kippenpoten ook kippenvleugeltjes gebruiken. De baktijd is dan ongeveer 10 minuten korter.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
186 kcal	186 kcal	186 kcal	186 kcal
17 g protein	17 g de protéines	17 g Eiweiß	17 g eiwit
6 g total fat, 1 g saturated fat	6 g de matière grasse au total, 1 g de graisses saturées	6 g Fett, davon 1g gesättigte Fettsäuren	6 g vet, waarvan 1 g verzadigd
16 g carbohydrates	16 g de glucides	16 g Kohlenhydrate	16 g koolhydraten
2 g fibre	2 g de fibres	2 g Ballaststoffe	2 g vezels

EN "Pulled" chicken salad rolls

with Hoisin sauce, spring onion and cucumber

Starter, lunch or snack for 4

Preparation 15 minutes/
grilling 15 minutes

1 clove of garlic
250 g boneless chicken breast (not too thick)
five-spice powder
salt, pepper
vegetable oil
6 spring onions
½ cucumber
1 small head of lettuce (tender leaves)
8 tbsp Hoisin sauce

Step 1
- Peel and crush the garlic. Rub the chicken all over with the garlic, 1 tsp five-spice powder, ½ tsp pepper, ½ tsp salt and 1 tbsp oil.
- Slice the spring onions into long strips. Put them in ice water to make them curl up. Cut the cucumber in even size strips. Wash the lettuce and separate the leaves.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill with five-spice powder and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Place the chicken on the grill. Grill with the lid closed for approx. 15 minutes. Turn regularly and move the chicken around on the grill.
- Let the chicken cool down a bit, then pull the meat apart into little pieces.
- Drain the spring onion and place in a little bowl. Divide the cucumber, shredded chicken and lettuce leaves over bowls or plates.
- At the table: top each lettuce leaf with a little bit of pulled chicken, cucumber and spring onion. Drizzle over a little Hoisin sauce and roll into a tight salad roll. Keep going until you finish all your ingredients.

Tips
- *You can also grill with smoke by filling the smoking cup of the grill to the rim with woodchips.*
- *You can replace the Hoisin sauce with ketchup or sweet chilli sauce. If you like the shredded chicken crispy, then slightly oil the flat side of the grill. Return the chicken to the flat side of the heated grill and grill until crispy.*

FR Roulés de salade et de poulet

à la sauce hoisin, aux ciboules et au concombre

Entrée, déjeuner ou en-cas pour 4 personnes

Temps de préparation :
15 minutes/ cuisson au gril : 15 minutes

1 gousse d'ail
250 g de blancs de poulet sans os (pas trop épais)
Mélange cinq-épices
Sel, poivre
Huile végétale
6 ciboules
½ concombre
1 petite laitue (feuilles tendres)
8 cuillères à soupe de sauce hoisin

Étape 1
- Épluchez et écrasez l'ail. Frottez le poulet dans un mélange composé d'ail, d'1 cuillère à soupe de mélange cinq-épices, d'½ cuillère à café de poivre, d'½ cuillère à café de sel et d'1 cuillère à soupe d'huile.
- Émincez les ciboules. Plongez-les dans de l'eau glacée pour les faire friser. Coupez le concombre dans le sens de la longueur, en bandes de taille égale. Lavez la laitue et séparez les feuilles.

Étape 2
- Remplissez le réservoir à fumée du gril avec le mélange cinq-épices et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Placez le poulet sur le gril. Faites griller env. 15 minutes avec le couvercle fermé. Retournez régulièrement les morceaux de poulet et déplacez les sur le gril.
- Laissez refroidir le poulet quelques instants, puis émiettez-le en petits morceaux.
- Égouttez les ciboules et déposez-les dans un petit bol. Séparez le concombre, les morceaux de poulet, les feuilles de laitue dans plusieurs bols ou assiettes.
- Une fois à table : déposez un peu de poulet, de concombre et de ciboule sur chaque feuille de laitue. Arrosez légèrement de sauce hoisin et formez des roulés de salade. Continuez jusqu'à ce que qu'il ne reste plus aucun ingrédient.

Tips
- *Vous pouvez aussi griller le poulet à la fumée en remplissant à ras bord le réservoir à fumée de copeaux de bois.*
- *Vous pouvez remplacer la sauce hoisin par du ketchup ou de la sauce aigre-douce au piment. Si vous aimez les morceaux de poulet croustillants, enduisez la surface lisse du gril d'un peu d'huile. Retournez le poulet sur la surface lisse du grill préchauffé et faites-le griller jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.*

DE Hähnchen-Salat-Wraps

mit Hoisin-Soße, Frühlingszwiebeln und Gurken

Vorspeise, Mittagessen oder Zwischenmahlzeit für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten/
Grillzeit: 15 Minuten

1 Knoblauchzehe
250 g Hähnchenbrust ohne Knochen (nicht zu dick)
Fünf-Gewürze-Pulver
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl
6 Frühlingszwiebeln
½ Gurke
1 kleiner Kopfsalat (mit zarten Blättern)
8 EL Hoisin-Soße

Schritt 1
- Schälen und zerdrücken Sie den Knoblauch. Reiben Sie das Hähnchen von allen Seiten mit dem Knoblauch, 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver, ½ TL Pfeffer, ½ TL Salz und 1 EL Öl ein.
- Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in lange Streifen. Legen Sie diese in Eiswasser, bis sie sich rollen. Schneiden Sie die Gurke in gleichgroße Streifen. Waschen Sie den Salat, und trennen Sie die Blätter.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills mit Fünf Gewürze-Pulver, und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Legen Sie das Hähnchen auf den Grill. Grillen Sie das Hähnchen bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang. Wenden Sie das Hähnchen regelmäßig, und verändern Sie seine Position auf dem Grill.
- Lassen Sie das Hähnchen etwas abkühlen, und zupfen Sie das Fleisch in kleine Stücke.
- Gießen Sie die Frühlingszwiebeln ab, und geben Sie sie in eine kleine Schüssel. Verteilen Sie die Gurken, Hähnchenstücke und Salatblätter in Schüsseln oder auf Tellern.
- Am Tisch: Legen Sie ein wenig Hähnchenfleisch, Gurken und Frühlingszwiebeln auf ein Salatblatt. Geben Sie ein wenig Hoisin-Soße darüber, und rollen Sie einen festen Salat-Wrap.

Tips
- *Sie können auch mit Rauch grillen, indem Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen füllen.*
- *Sie können die Hoisin-Soße durch ein Ketchup oder eine süße Chilisoße ersetzen. Wenn Sie Ihr Hähnchen gerne knusprig mögen, geben Sie etwas Öl auf die flache Seite des Grills. Legen Sie das Hähnchen erneut auf die flache Seite des aufgeheizten Grills, bis es knusprig ist.*

NL Saladerolletjes van 'gescheurde' kip

met Hoisin-saus, lente-ui en komkommer

Voorgerecht, lunch of snack voor 4 personen

Voorbereidingstijd 15 minuten/
grillen 15 minuten

1 teentje knoflook
250 g kipfilet (niet te dik)
vijfkruidenpoeder
zout, peper
plantaardige olie
6 lente-uitjes
½ komkommer
1 klein kropje sla (zachte blaadjes)
8 el Hoisin-saus

Stap 1
- Pel het knoflookteentje en pers het uit. Meng de knoflookpasta met 1 tl vijfkruidenpoeder, ½ tl peper, ½ tl zout en 1 el olie en wrijf de kip goed in met het mengsel.
- Snijd de lente-uitjes in de lengte in stroken en leg ze in ijswater om ze te laten krullen. Snijd de komkommer in repen van gelijke grootte. Was de sla en haal de bladeren los.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill met vijfkruidenpoeder en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Leg de kipfilet op de grillplaat. Sluit het deksel en gril ongeveer 15 minuten. Keer de filet regelmatig om en beweeg de kip heen en weer op de grill.
- Laat de kip even afkoelen en scheur dan het vlees in kleine stukjes.
- Laat de lente-uitjes uitlekken en doe ze in een kommetje. Doe ook de komkommer, de stukjes kip en de slablaadjes elk in een apart kommetje.
- Aan tafel: leg op een slablad een paar stukjes kip, wat komkommer en lente-ui. Sprenkel er een beetje Hoisin-saus over en rol het slablad stijf op. Ga door totdat alle ingrediënten op zijn.

Tips
- *U kunt ook met rook grillen door de rookbeker tot de rand met houtsnippers te vullen.*
- *U kunt de Hoisin-saus vervangen door ketchup of zoete chilisaus. Wilt u de kip graag knapperig, bestrijk dan de vlakke kant van de grillplaat licht met olie. Leg de stukjes kip terug op de vlakke kant van de hete grill en rooster tot ze knapperig zijn.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
294 kcal	294 kcal	294 kcal	294 kcal
23 g protein	23 g de protéines	23 g Eiweiß	23 g eiwit
14 g total fat, 2 g saturated fat	14 g de matière grasse au total, 2 g de graisses saturées	14 g Fett, davon 2g gesättigte Fettsäuren	14 g vet, waarvan 2 g verzadigd
19 g carbohydrates	19 g de glucides	19 g Kohlenhydrate	19 g koolhydraten
3 g fibre	3 g de fibres	3 g Ballaststoffe	3 g vezels

EN Thai chicken satay

with a peanut and lime sauce
and grilled spring onion-papaya salad

Main course for 4

Preparation 20 minutes/
grilling 8 minutes

300 g boneless chicken breast
2 juicy limes
4 tbsp light soy sauce
1-2 tsp sambal or other hot pepper sauce
2 tbsp vegetable or sesame oil
50 g shelled and roasted peanuts
2-3 tbsp ginger syrup
1 small unripe papaya or mango
8 spring onions
1 small head of lettuce

Extra *16 small skewers*

Step 1
- Slice the chicken breast in 16 thin long strips. Thread them onto 16 skewers. Zest the limes and squeeze them. Sprinkle the chicken with half of the zest, 1 ½ tbsp soy sauce, 1 tbsp lime juice, ½ tsp sambal and ½ tbsp oil. Move the skewers around to spread the condiments.
- Chop the peanuts and mix them with the rest of the lime zest, 3 tbsp juice, ½ tsp sambal and 2 tbsp soy sauce. Add ginger syrup to taste.
- Peel and halve the papaya. Scoop out the seeds. Cut the fruit in 0,5 cm thick slices. For the dressing, mix the rest of the lime juice with ½ tbsp soy sauce, 1 ½ tbsp oil, ginger syrup and sambal to taste. Cut the spring onions into long slices.

Step 2
- Fill the steaming reservoir of the grill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out.

Step 3
- Place the chicken satay skewers on the ridged side of the grill. Put the slices of papaya on the flat side of the grill. Sprinkle with a little dressing. Grill both with the lid closed for 6-8 minutes.
  Turn over once, adding at that time the spring onions to the papaya.
- Divide the lettuce over 4 plates. Place the papaya with spring onions on top and the satay skewers on the side. Drizzle the papaya and lettuce with the remaining dressing. Serve the peanut and lime sauce separately in small bowls.

Tips
- *Serve with rice or warm bread. This dish can also be eaten as a snack or lunch. The chicken can be replaced by lean pork or steak.*

FR Saté de poulet thaï

et sa sauce aux cacahuètes et au citron vert
accompagné d'une salade de ciboules et de papayes grillées

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes/
cuisson au gril : 8 minutes

300 g de blancs de poulet sans os
2 citrons verts juteux
4 cuillères à soupe de sauce soja claire
1-2 cuillères à café de sambal ou d'une autre sauce au piment
2 cuillères à soupe d'huile végétale ou d'huile de sésame
50 g de cacahuètes décortiquées et grillées
2-3 cuillères à soupe de sirop de gingembre
1 petite papaye ou 1 mangue non mûre
8 ciboules
1 petite laitue

Plus *16 petites brochettes*

Étape 1
- Découpez les blancs de poulet en 16 bandes fines. Enfilez-les sur 16 brochettes. Râpez le zeste des citrons verts, puis pressez leur jus. Dispersez sur les tranches de poulet la moitié du zeste, 1½ cuillère à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de jus de citron, ½ cuillère à café de sambal et ½ cuillère à soupe d'huile. Retournez les brochettes pour qu'elles s'imprègnent des condiments.
- Hachez les cacahuètes et mélangez-les avec le reste de zeste de citron vert, 3 cuillères à soupe de jus, ½ cuillère à café de sambal et 2 cuillères à soupe de sauce soja. Ajoutez le sirop de gingembre à votre convenance.
- Épluchez la papaye, coupez-la en deux et épépinez-la. Coupez le fruit en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Pour la sauce, mélangez le reste du jus de citron vert avec ½ cuillère à soupe de sauce soja, 1½ cuillère à soupe d'huile, le sirop de gingembre et le sambal à votre convenance. Coupez les ciboules en longues bandes.

Étape 2
- Remplissez d'eau aux ¾ le réservoir du gril (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Posez les brochettes de saté de poulet sur la surface striée du gril. Posez les tranches de papaye sur la surface lisse du gril. Arrosez avec un peu de sauce. Faites griller le tout pendant 6 à 8 minutes. Retournez une fois les aliments, et ajoutez à ce moment-là les ciboules à la papaye.
- Répartissez la laitue sur 4 assiettes. Déposez la papaye et les ciboules sur la laitue et disposez les brochettes de saté sur le côté. Arrosez la papaye et la laitue avec le reste de sauce. Servez la sauce aux cacahuètes et au citron vert à part dans de petits bols.

Tips
- *Servez avec du riz ou du pain chaud. Ce plat peut également faire office d'en-cas. Vous pouvez remplacer le poulet par du porc maigre ou du steak.*

DE Thai-Hähnchenspieße mit Erdnuss-Limetten-Soße

und gegrilltem Frühlingszwiebel-Papaya-Salat

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten/
Grillzeit: 8 Minuten

300 g Hähnchenbrust ohne Knochen
2 saftige Limetten
4 EL helle Sojasoße
1-2 TL Sambal Oelek oder scharfe Pfeffersoße
2 EL Pflanzen- oder Sesamöl
50 g geröstete Erdnüsse ohne Schale
2-3 EL Ingwersirup
1 kleine nicht reife Papaya oder Mango
8 Frühlingszwiebeln
1 kleiner Kopfsalat

Zusätzlich *16 kleine Spieße*

Schritt 1
- Schneiden Sie die Hähnchenbrust in 16 lange Streifen. Spießen Sie diese auf 16 Spieße auf. Reiben Sie die Schale der Limetten ab, und pressen Sie sie aus. Geben Sie die Hälfte der Limettenschale, 1 ½ EL Sojasoße, 1 EL Limettensaft, ½ TL Sambal und ½ EL Öl über das Hähnchen. Verteilen Sie die Gewürze gut auf den Spießen.
- Hacken Sie die Erdnüsse, und mischen Sie sie mit der restlichen Limettenschale, 3 EL Saft, ½ TL Sambal und 2 EL Sojasoße. Schmecken Sie die Mischung mit Ingwersirup ab.
- Schälen und halbieren Sie die Papaya. Entfernen Sie die Kerne mit einem Löffel. Schneiden Sie die Frucht in 0,5 cm dicke Scheiben. Mischen Sie für das Dressing den Rest des Limettensafts mit ½ E Sojasoße, 1 ½ EL Öl, Ingwersirup und Sambal. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in lange Streifen.

Schritt 2
- Füllen Sie den Dampfbehälter des Grills zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Legen Sie die Hähnchenspieße auf die gerippte Seite des Grills. Legen Sie die Papayascheiben auf die flache Seite des Grills. Geben Sie ein wenig Dressing darüber. Grillen Sie beides bei geschlossenem Deckel 6-8 Minuten lang. Wenden Sie die Zutaten einmal, und geben Sie dabei die Frühlingszwiebeln zu der Papaya hinzu.
- Richten Sie den Salat auf 4 Tellern an. Legen Sie die Papaya mit den Frühlingszwiebeln auf den Salat und die Satay-Spieße daneben. Beträufeln Sie die Papaya und den Salat mit dem restlichen Dressing. Servieren Sie die Erdnuss-Limetten-Soße getrennt in kleinen Schüsseln.

Tips
- *Reichen Sie dazu Reis oder warmes Brot. Dieses Gericht eignet sich auch als Zwischenmahlzeit oder Mittagessen. Sie können das Hähnchen durch mageres Schweinefleisch oder Steak ersetzen.*

NL Thaise kipsaté met pinda-limoensaus

en een salade van gerooste lente-uitjes en papaja

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 20 minuten/
grillen 8 minuten

300 g kipfilet
2 sappige limoenen
4 el lichte sojasaus
1-2 tl sambal of andere hete pasta
2 el plantaardige olie of sesamolie
50 g geroosterde pinda's
2-3 el gembersiroop
1 kleine onrijpe papaja of mango
8 lente-uitjes
1 klein kropje sla

Extra *16 satépennen*

Stap 1
- Snijd de kipfilet in 16 lange dunne repen. Rijg de kip op de 16 satépennen. Rasp de schil van de limoenen fijn en pers ze uit. Meng de helft van de limoenrasp, 1½ el sojasaus, 1 el limoensap, ½ tl sambal en ½ el olie en bestrijk de kip aan alle kanten met het mengsel.
- Hak de pinda's en meng ze met de rest van de limoenrasp, 3 el sap, ½ tl sambal en 2 el sojasaus. Voeg gembersiroop naar smaak toe.
- Schil en halveer de papaja. Schep de zaden eruit. Snijd het fruit in schijven van 0,5 cm dik. Meng voor de dressing de rest van het limoensap met ½ el sojasaus, 1½ el olie, gembersiroop en sambal naar smaak. Snijd de lente-uitjes in de engte in repen.

Stap 2
- Vul het stoomreservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Leg de kipsaté op de geribbelde kant van de grill. Leg de schijven papaja op het vlakke gedeelte. Besprenkel met een beetje dressing. Sluit het deksel en laat 6 - 8 minuten grillen. Keer de saté en de papaja halverwege de baktijd om en voeg op dat moment de lente-uitjes toe aan de papaja.
- Verdeel de sla over 4 borden. Schep de papaja op de sla en schik de lente-uitjes er bovenop. Leg de kipsaté ernaast. Besprenkel de papaja en de sla met de rest van de dressing. Serveer de pinda-limoensaus apart in kleine kommetjes.

Tips
- *Serveer met rijst of warm brood. Dit gerecht kan ook als snack of als lunch dienen. U kunt de kip vervangen door mager varkensvlees of biefstuk.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
537 kcal	537 kcal	537 kcal	537 kcal
27 g protein	27 g de protéines	27 g Eiweiß	27 g eiwit
37 g total fat, 11 g saturated fat	37 g de matière grasse au total, 11 g de graisses saturées	37 g Fett, davon 11g gesättigte Fettsäuren	37 g vet, waarvan 11 g verzadigd
24 g carbohydrates	24 g de glucides	24 g Kohlenhydrate	24 g koolhydraten
3 g fibre	3 g de fibres	3 g Ballaststoffe	3 g vezels

EN Smokey maple syrup glazed duck breast

with fresh spinach salad and grilled crostini

Main course for 4

Preparation 15 minutes/
grilling 18 minutes

2-3 duck breast (500 g, skin on)
1 tbsp mustard
1 tbsp tomato ketchup
2 tbsp maple syrup
1 cucumber
2 red onion
2 tbsp lemon juice
4 tbsp vegetable oil
4 small slices of ciabatta or other bread
200 g fresh spinach

Extra *woodchips/red wine/cooking brush*

Step 1
- Take the duck out of the fridge 15 minutes before cooking. Make a series of 8-10 parallel slashes into the skin, making sure you don't cut into the meat.
- In the meantime, for the glaze, mix together 1½ tbsp mustard, the ketchup and 3½ tbsp maple syrup.
- Dice the cucumber. Peel the onion and slice into rings.
- For the dressing, mix ½ tbsp mustard with ½ tbsp maple syrup, the lemon juice and the oil. Add the cucumber and onion.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips and close the lid.
- Fill the steaming reservoir of the grill ¾ with red wine (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Place the duck breast, skin down, on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for 16 minutes, turning over the duck breasts every 2-3 minutes and moving them around the grill.
- After the 16 minutes of grilling, glaze the duck on both sides with the glaze mixture. Keep turning and glazing for 2 minutes. Place the duck on a cutting board and let it sit for a few minutes.
- Place the slices of ciabatta on the flat side of the grill and grill on both sides until light brown. Toss the spinach with the dressing.
- Cut the duck into slices. Arrange the duck, spinach salad and crostini on 4 warm plates.

FR Magrets de canard glacé

au sirop d'érable fumé, salade d'épinards frais et crostini grillés

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes/
cuisson au gril : 18 minutes

2-3 magrets de canard (500 g, avec la peau)
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de sirop d'érable
1 concombre
2 oignons rouges
2 cuillères à soupe de jus de citron
4 cuillères à soupe d'huile végétale
4 petites tranches de ciabatta ou d'un autre pain
200 g d'épinards frais

Plus *copeaux de bois/vin rouge/pinceau de cuisine*

Étape 1
- Sortez le canard du réfrigérateur 15 minutes avant de le cuisiner. Faites 8-10 entailles parallèles dans la peau, en prenant soin de ne pas entailler la chair.
- Pendant ce temps, préparez le glaçage en mélangeant 1½ cuillère à soupe de moutarde, le ketchup et 1½ cuillère à soupe de sirop d'érable.
- Coupez le concombre. Épluchez l'oignon et coupez-le en petites rondelles.
- Pour la sauce, mélangez ½ cuillère à soupe de moutarde, ½ cuillère à soupe de sirop d'érable, le jus de citron et l'huile. Ajoutez le concombre et l'oignon.

Étape 2
- Remplissez à ras bord le réservoir à copeaux du gril et fermez le couvercle.
- Remplissez le réservoir du gril de vin rouge jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Placez les magrets de canard, peau en bas, sur la surface striée du gril. Faites griller 16 minutes avec le couvercle fermé, en retournant les magrets toutes les 2-3 minutes et en les déplaçant sur le gril.
- Au bout de 16 minutes de cuisson, glacez les magrets de canard sur les deux faces à l'aide du glaçage préparé précédemment. Continuez à retourner les magrets tout en poursuivant leur glaçage pendant 2 minutes. Posez les magrets de canard sur une planche à découper et laissez-les reposer quelques minutes.
- Posez les tranches de ciabatta sur la surface lisse du gril et faites-les griller jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Mélangez les épinards et la sauce.
- Coupez les magrets de canard en tranches. Disposez les magrets, la salade d'épinards et les crostini sur 4 assiettes chaudes.

DE Geräucherte Entenbrust mit Ahornsirup-Glasur

und frischem Spinatsalat sowie gegrillten Crostini

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten/
Grillzeit: 18 Minuten

2-3 Entenbrüste (500 g, mit Haut)
1 EL Senf
1 EL Ketchup
2 EL Ahornsirup
1 Gurke
2 rote Zwiebeln
2 EL Zitronensaft
4 EL Pflanzenöl
4 kleine Scheiben Ciabatta oder anderes Brot
200 g frischer Spinat

Zusätzlich *Holzstückchen/Rotwein/Backpinsel*

Schritt 1
- Nehmen Sie die Ente 15 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank. Schneiden Sie 8-10 Mal parallel in die Haut, und achten Sie darauf, nicht in das Fleisch zu schneiden.
- In der Zwischenzeit mischen Sie für die Glasur 1½ EL Senf, das Ketchup und 1 ½ EL Ahornsirup.
- Würfeln Sie die Gurke. Schälen Sie die Zwiebel, und schneiden Sie sie in Ringe.
- Mischen Sie für das Dressing ½ EL Senf mit ½ EL Ahornsirup, dem Zitronensaft und dem Öl. Geben Sie die Gurke und die Zwiebel hinzu.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen, und schließen Sie den Deckel.
- Füllen Sie den Dampfbehälter des Grills zu ¾ mit Rotwein (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Legen Sie die Entenbrust mit der Hautseite nach unten auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie der Ente bei geschlossenem Deckel 16 Minuten lang, wenden Sie sie dabei alle 2-3 Minuten, und ändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill.
- Glasieren Sie die Ente nach 16 Minuten Grillzeit auf beiden Seiten mit der Glasurmischung. Wenden und glasieren Sie sie weitere 2 Minuten lang. Legen Sie die Ente auf ein Schneidbrett, und lassen Sie sie einige Minuten lang ruhen.
- Legen Sie die Ciabatta-Scheiben auf die flache Seite des Grills, und grillen Sie sie auf beiden Seiten, bis sie hellbraun sind. Beträufeln Sie den Spinat mit dem Dressing.
- Schneiden Sie die Ente in Scheiben. Richten Sie die Ente, den Spinatsalat und die Crostini auf 4 angewärmten Tellern an.

NL Met ahornstroop geglaceerde, warm gerookte eendenborst

met een salade van verse spinazie en gegrilde crostini

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 15 minuten/
grillen 18 minuten

2-3 eendenborsten (500 g, met vel)
1 el mosterd
1 el tomatenketchup
2 el ahornstroop
1 komkommer
2 rode uien
2 el citroensap
4 el plantaardige olie
4 kleine sneetjes ciabatta of ander brood
200 g verse spinazie

Extra *houtsnippers / rode wijn / bakkwastje*

Stap 1
- Laat de eend 15 minuten op kamertemperatuur komen. Snijd het vel 8 - 10 keer met parallelle sneden in. Zorg ervoor dat u niet in het vlees snijdt.
- Roer in de tussentijd 1½ el mosterd, de ketchup en 1½ el ahornstroop door elkaar voor de glaceerlaag.
- Snijd de komkommer in dobbelsteentjes. Schil de ui en snijd deze in ringen.
- Meng voor de dressing ½ el mosterd met ½ el ahornstroop, het citroensap en de olie. Voeg de komkommer en de ui toe.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers en sluit het deksel.
- Vul het stoomreservoir voor ¾ met rode wijn (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Leg de eendenborst met het vel naar beneden op de geribbelde kant van de grill. Sluit het deksel en grill 16 minuten. Keer de eendenborst elke 2 - 3 minuten om en beweeg het vlees even heen en weer over de grill.
- Bestrijk na 16 minuten grillen de eend aan beide kanten met het glaceermengsel. Blijf de eendenborsten gedurende 2 minuten omkeren en opnieuw glaceren. Leg de eend op een snijplank en laat enkele minuten rusten.
- Leg de sneetjes ciabatta op het vlakke gedeelte van de grill en rooster beide kanten lichtbruin. Meng de dressing door de spinazie.
- Snijd de eend in plakken. Verdeel de plakkeneendenborst, de spinaziesalade en de crostini over 4 verwarmde borden.



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
573 kcal	573 kcal	573 kcal	573 kcal
33 g protein	33 g de protéines	33 g Eiweiß	33 g eiwit
29 g total fat, 5 g saturated fat	29 g de matière grasse au total, 5 g de graisses saturées	29 g Fett, davon 5g gesättigte Fettsäuren	29 g vet, waarvan 5 g verzadigd
45 g carbohydrates	45 g de glucides	45 g Kohlenhydrate	45 g koolhydraten
8 g fibre	8 g de fibres	8 g Ballaststoffe	8 g vezels

EN Smokey chicken burgers

with a peppery tomato salsa and a hot grilled potato salad

Main course for 4

Preparation 15 minutes/ grilling 15 minutes

1 lime
500 g minced chicken
6 tbsp (whole wheat) breadcrumbs
3-4 tsp Tex-Mex spices
4 ripe tomatoes
1 small green pepper
10 sprigs of coriander
2 red onions
vegetable oil
600 g precooked potatoes

Extra woodchips

Step 1

- Zest and squeeze the lime. Mix the chicken with the breadcrumbs, 3 tsp Tex-Mex spices and the lime zest. (Check if your Tex-Mex spices contain salt, if not add a pinch to the mixture.) Knead the mixture for 3 minutes by hand. Shape into 4 burgers. Place them in the fridge.
- Chop the tomatoes, the green pepper and coriander. Peel the onions. Chop 1 onion and slice the other into strips. Slice the potatoes thickly.
- For the salsa, mix the tomatoes with the chopped onions, green pepper, ½ tbsp Tex-Mex spices, three-quarters of the coriander, half of the lime juice and 1 tbsp oil.
- For the dressing, mix together the rest of the coriander, the sliced onion, the rest of the lime juice, ½ tbsp Tex-Mex spices and 4 tbsp of vegetable oil in a big bowl.

Step 2

- Fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3

- Drizzle a little oil on the grill. Place the potato slices on the ridged side and the burgers on the flat side of the grill. Grill both with the lid closed for 15 minutes, turning the burgers and potatoes over twice. Make sure to move them around the grill a bit.
- Mix the hot grilled potatoes with the dressing. Place the burgers on 4 plates and spoon over the salsa. Serve the potato salad on the side.

Tips

- *Serve with corn on the cob or kidney beans. Tex-Mex spices can be replaced by mixed Mexican spices, Cajun spices or curry powder.*

FR Burgers de poulet fumés

sauce tomate-poivron et salade de pommes de terre chaudes grillées

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes/ cuisson au gril : 15 minutes

1 citron vert
500 g de poulet haché
6 cuillères à soupe de chapelure (blé entier)
3-4 cuillères à café d'épices tex-mex
4 tomates bien mûres
1 petit poivron vert
10 branches de coriandre
2 oignons rouges
Huile végétale
600 g de pommes de terre précuites

Plus copeaux de bois

Étape 1

- Râpez le zeste du citron vert, puis pressez son jus. Mélangez le poulet, la chapelure, 3 cuillères à soupe d'épices tex-mex et le zeste de citron vert. (Vérifiez si vos épices tex-mex contiennent du sel, sinon rajoutez-en une pincée.) Pétrissez le mélange à la main pendant 3 minutes et formez 4 burgers. Réservez-les au réfrigérateur.
- Hachez les tomates, le poivron vert et la coriandre. Épluchez les oignons. Hachez et émincez 1 oignon. Coupez les pommes de terre en gros morceaux.
- Pour la sauce salsa, mélangez les tomates, les oignons hachés, le poivron vert, ½ cuillère à soupe d'épices tex-mex, les trois quarts de la coriandre, la moitié du jus de citron vert et 1 cuillère à soupe d'huile.
- Pour la sauce, mélangez le reste de la coriandre et du jus de citron vert, l'oignon émincé, ½ cuillère à soupe d'épices tex-mex et 4 cuillères à soupe d'huile végétale.

Étape 2

- Remplissez à ras bord le réservoir à copeaux du gril et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3

- Versez un peu d'huile sur le gril. Placez les rondelles de pomme de terre sur la surface striée et les burgers sur la surface lisse du gril. Faites griller le tout 15 minutes avec le couvercle fermé, en retournant deux fois les pommes de terre et les burgers tout en les déplaçant sur le gril.
- Mélangez la sauce et les pommes de terre grillées chaudes. Déposez les burgers sur 4 assiettes et arrosez-les de sauce salsa. Servez la salade de pommes de terre à part.

Tips

- *Servez avec du maïs en épis ou des haricots rouges. Vous pouvez remplacer les épices tex-mex par un mélange d'épices mexicaines, d'épices cajuns ou du curry en poudre.*

DE Geräucherte Hähnchenburger

mit feuriger Tomaten-Salsa und scharfem Grillkartoffelsalat

Plat principal pour 4 personnes

Vorbereitungszeit: 15 Minuten/ Grillzeit: 15 Minuten

1 Limette
500 g gehacktes Hähnchenfleisch
6 EL Semmelbrösel (Vollkorn)
3-4 TL Tex-Mex-Gewürze
4 reife Tomaten
1 kleiner grüner Paprika
10 Korianderzweige
2 rote Zwiebeln
Pflanzenöl
600 g vorgekochte Kartoffeln

Zusätzlich Holzstückchen

Schritt 1

- Reiben Sie die Schale der Limette ab, und pressen Sie sie aus. Mischen Sie das Hähnchen mit den Semmelbröseln, 3 TL Tex-Mex-Gewürzen und der Limettenschale. (Prüfen Sie, ob Ihre Tex Mex-Gewürze Salz enthalten. Falls nicht, geben Sie eine Prise Salz zur Mischung hinzu.) Kneten Sie die Mischung 3 Minuten lang von Hand. Formen Sie 4 Burger. Legen Sie diese in den Kühlschrank.
- Schneiden Sie die Tomaten, den grünen Paprika und den Koriander klein. Schälen Sie die Zwiebeln. Hacken Sie eine Zwiebel, und schneiden Sie die andere in Streifen. Schneiden Sie die Kartoffeln in dicke Scheiben.
- Mischen Sie für die Salsa die Tomaten mit den gehackten Zwiebeln, dem grünen Paprika, ½ EL Tex-Mex-Gewürzen, drei Viertel des Korianders, der Hälfte des Limettensafts und 1 EL Öl.
- Mischen Sie für das Dressing den restlichen Koriander und Limettensaft, die Zwiebelstreifen, ½ EL Tex-Mex-Gewürze und 4 EL Pflanzenöl.

Schritt 2

- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen, und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3

- Geben Sie ein wenig Öl auf den Grill. Legen Sie die Kartoffelscheiben auf die geriffte Seite und die Burger auf die flache Seite des Grills. Grillen Sie beides bei geschlossenem Deckel 15 Minuten lang. Wenden Sie die Burger und Kartoffeln zwei Mal. Verändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill.
- Mischen Sie die noch heißen Grillkartoffeln mit dem Dressing. Richten Sie die Burger auf 4 Tellern an, und geben Sie die Salsa löffelweise darüber. Servieren Sie den Kartoffelsalat als Beilage.

Tips

- *Reichen Sie dazu Maiskolben oder Kidneybohnen. Tex-Mex-Gewürze können durch gemischte mexikanische Gewürze, Cajun-Gewürze oder Currypulver ersetzt werden.*

NL Gerookte kipburgers

met pittige tomatensalsa en een warme salade van gegrilde aardappelen

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 15 minuten/ grillen 15 minuten

1 limoen
500 g kippengehakt
6 el broodkruim (volkoren)
3 - 4 tl Tex-Mex-kruiden
4 rijpe tomaten
1 kleine groene paprika
10 takjes koriander
2 rode uien
plantaardige olie
600 g voorgekookte aardappelen

Extra houtsnippers

Stap 1

- Rasp de schil van de limoen fijn en pers de vrucht uit. Meng de kip met het broodkruim, 3 tl Tex-Mex-kruiden en de limoenrasp. (Controleer of uw Tex-Mex-kruiden zout bevatten; zo niet, voeg dan een mespunt zout toe aan het mengsel.) Kneed het mengsel met de hand 3 minuten door en maak hier 4 burgers van. Zet deze vervolgens in de koelkast.
- Snijd de tomaten en de groene paprika in stukjes. Hak de koriander. Schil de uien. Hak 1 ui fijn en snijd de andere in ringen. Snijd de aardappelen in dikke plakken.
- Meng voor de salsa de tomaten met de gehakte ui, groene paprika, ½ el Tex-Mex-kruiden, driekwart van de koriander, de helft van het limoensap en 1 el olie.
- Meng voor de dressing de rest van de koriander en het limoensap met de uiringen, ½ el Tex-Mex-kruiden en 4 el plantaardige olie.

Stap 2

- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3

- Sprenkel een beetje olie op de grill. Leg de plakken aardappel op de geribbelde kan en de burgers op het vlakke gedeelte van de grill. Sluit het deksel en grill 15 minuten. Keer tijdens het roosteren de burgers en aardappels tweemaal om en schuif ze even heen en weer over de grillplaat.
- Meng de dressing door de warme aardappelen. Leg de burgers op 4 borden en schep de salsa er overheen. Serveer de aardappelsalade er apart bij.

Tips

- *Serveer met maïskolven of kidneybonen. De Tex-Mex-kruiden kunt u vervangen door Mexicaanse kruiden, cajunkruiden of kerriepoeder.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
242 kcal	242 kcal	242 kcal	242 kcal
29 g protein	29 g de protéines	29 g Eiweiß	29 g eiwit
6 g total fat, 2 g saturated fat	6 g de matière grasse au total, 2 g de graisses saturées	6 g Fett, davon 2g gesättigte Fettsäuren	6 g vet, waarvan 2 g verzadigd
18 g carbohydrates	18 g de glucides	18 g Kohlenhydrate	18 g koolhydraten
1 g fibre	1 g de fibres	1 g Ballaststoffe	1 g vezels

EN *Chicken marinated in ginger, garlic and yoghurt*

in naan bread

Main course for 4

Preparation 10 minutes + marinating/ grilling 5 minutes

400 g boneless chicken breast
4 sprigs of coriander
2 gloves of garlic
2cm piece of fresh ginger
200 ml thick Greek yoghurt
salt, pepper
1 naan bread
2 tbsp olive oil

Extra curry powder

Step 1
- Cut the chicken into thin stripes. Chop the coriander. Peel the garlic and ginger. Crush both the garlic and the ginger in a garlic press.
- Mix half the yoghurt with half the garlic, half the ginger and 1 tsp of salt and pepper. Add the chicken and leave to marinate for 30 minutes.
- For the sauce, mix the remaining yoghurt, ginger and garlic with the chopped coriander, salt and pepper. Cut the naan bread into 4 pieces.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with curry powder.
- Fill the steaming reservoir of the grill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoking cup.

Step 3
- Take the chicken out of the marinade and pat dry with kitchen paper.
- Drizzle a little oil on the surface of the grill. Place 2 pieces of naan on the flat side of the grill and the chicken on the ridged side. Grill with the lid closed for 4-5 minutes until cooked. After 2-3 minutes, turn over the chicken, moving it around the grill a little. At that time, remove the grilled bread and replace by the rest of the bread.
- When the chicken is cooked, remove the chicken and the bread.
- Cut the bread open and fill with the chicken and some sauce. Serve the rest of the sauce on the side.

Tips
- *You can also grill without curry smoke by omitting the curry powder.*
- *Serve with cucumber salad. You can also marinate the chicken for a few hours or even overnight in the fridge.*

FR *Poulet mariné dans du gingembre*

de l'ail et du yaourt dans son pain naan

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes +marinade/ cuisson au gril : 5 minutes

400 g de blancs de poulet sans os
4 branches de coriandre
2 gousses d'ail
Morceau de gingembre frais de 2 cm
200 ml de yaourt grec épais
Sel, poivre
1 pain naan
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Plus curry en poudre

Étape 1
- Émincez le poulet. Hachez la coriandre. Épluchez l'ail et le gingembre. Écrasez l'ail et le gingembre dans un mortier à ail.
- Mélangez la moitié du yaourt, la moitié de l'ail, la moitié du gingembre et 1 cuillère à café de sel et de poivre. Ajoutez le poulet et laissez mariner 30 minutes.
- Pour la sauce, mélangez le reste du yaourt, du gingembre et de l'ail avec la coriandre hachée, du sel et du poivre. Coupez le pain naan en 4.

Étape 2
- Remplissez à ras bord de poudre de curry le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Remplissez d'eau aux ¾ le réservoir du gril (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Retirez le poulet de la marinade et séchez-le avec du papier essuie-tout.
- Arrosez la surface du gril avec un peu d'huile. Placez 2 tranches de pain naan sur la surface lisse du gril et le poulet sur la surface striée. Faites griller pendant 4 à 5 minutes avec le couvercle fermé jusque ce que le poulet soit cuit. Au bout de 2-3 minutes, retournez le poulet et déplacez-le sur le gril. A ce moment-là, retirez le pain grillé et faites griller le reste du pain.
- Une fois le poulet cuit, retirez le poulet et le pain.
- Coupez les tranches de pain dans la longueur et mettez-y du poulet et de la sauce. Servez le reste de la sauce à part.

Tips
- *Vous pouvez également griller les blancs de poulet sans les fumer au curry en n'ajoutant pas de poudre de curry.*
- *Servir avec une salade de concombres. Vous pouvez également laisser mariner le poulet quelques heures ou toute la nuit au réfrigérateur.*

DE *Hähnchen mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt*

im Fladenbrot

Hauptgericht für 4 Personen

10 Minuten + Marinierzeit/ Grillzeit: 5 Minuten

400 g Hähnchenbrust ohne Knochen
4 Korianderzweige
2 Knoblauchzehen
2 cm frischer Ingwer
200 ml griechischer Joghurt
Salz, Pfeffer
1 Fladenbrot
2 EL Olivenöl

Zusätzlich Currypulver

Schritt 1
- Schneiden Sie das Hähnchen in dünne Streifen. Hacken Sie den Koriander. Schälen Sie den Knoblauch und Ingwer. Zerdrücken Sie den Knoblauch und den Ingwer mit einer Knoblauchpresse.
- Mischen Sie die Hälfte des Joghurts mit einer Hälfte des Knoblauchs, einer Hälfte des Ingwers und 1 TL Salz und Pfeffer. Geben Sie das Hähnchen hinzu, und lassen Sie es 30 Minuten lang marinieren.
- Mischen Sie für die Soße den verbleibenden Joghurt, Ingwer und Knoblauch mit dem gehackten Koriander, Salz und Pfeffer. Schneiden Sie das Fladenbrot in 4 Stücke.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Currypulver.
- Füllen Sie den Dampfbehälter des Grills zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Nehmen Sie das Hähnchen aus der Marinade, und tupfen Sie es mit Küchenkrepp trocken.
- Geben Sie ein wenig Öl auf die Oberfläche des Grills. Legen Sie 2 Stücke Fladenbrot auf die flache Seite des Grills und das Hähnchen auf die gerippte Seite. Grillen Sie beides bei geschlossenem Deckel 4-5 Minuten lang, bis es gar ist. Wenden Sie das Hähnchen nach 2-3 Minuten, und verändern sie dabei seine Position auf dem Grill. Entnehmen Sie gleichzeitig das gegrillte Brot, und legen Sie das restliche Brot auf den Grill.
- Wenn das Hähnchen gar ist, nehmen Sie das Hähnchen und das Brot vom Grill.
- Schneiden Sie eine Tasche in das Brot, und füllen Sie es mit Hähnchen und etwas Soße. Servieren Sie die restliche Soße als Beilage.

Tips
- *Sie können auch ohne Currygrauch grillen, indem Sie das Currypulver weglassen.*
- *Reichen Sie dazu Gurkensalat. Sie können das Hähnchen auch mehrere Stunden lang oder sogar über Nacht im Kühlschrank marinieren.*

NL *In gember, knoflook en yoghurt gemarineerde kip*

in naanbrood

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten + marineren/ grillen 5 minuten

400 g kipfilet
4 takjes koriander
2 teentjes knoflook
stukje verse gember van 2 cm
200 ml dikke Griekse yoghurt
zout, peper
1 naanbrood
2 el olijfolie

Extra kerriepoeder

Stap 1
- Snijd de kip in dunne repen. Hak de koriander. Pel de knoflook en schil de gember. Knijp de knoflook en de gember door een knoflookpers.
- Meng de helft van de yoghurt met de helft van de knoflook, de helft van de gember en 1 tl zout en peper. Laat de kip hierin 30 minuten marineren.
- Meng voor de saus de rest van de yoghurt, gember en knoflook met de gehakte koriander, zout en peper. Snijd het naanbrood in 4 stukken.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met kerriepoeder.
- Vul het stoomreservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Neem de kip uit de marinade en dep de repen droog met keukenpapier.
- Sprenkel een beetje olie op de grillplaat. Leg twee stukken naan op het vlakke deel van de grill en leg de kip op het geribbelde deel. Sluit het deksel en gril 4 - 5 minuten. Keer na 2 - 3 minuten de kiprepen om en schuif ze een beetje heen en weer. Haal op dat moment ook het gerooste brood uit de grill en leg de twee andere stukken brood op de grillplaat.
- Haal het brood en de kiprepen uit de grill als de kip gaar is.
- Snijd het brood open en vul het met kip en een beetje saus. Serveer de rest van de saus apart.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door het kerriepoeder weg te laten.*
- *Serveer met komkommersalade. U kunt de kiprepen ook een paar uur of zelfs een nacht in de koelkast laten marineren.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
184 kcal	184 kcal	184 kcal	184 kcal
30 g protein	30 g de protéines	30 g Eiweiß	30 g eiwit
4 g total fat, 1 g saturated fat	4 g de matière grasse au total, 1 g de graisses saturées	4 g Fett, davon 1g gesättigte Fettsäuren	4 g vet, waarvan 1 g verzadigd
7 g carbohydrates	7 g de glucides	7 g Kohlenhydrate	7 g koolhydraten
1 g fibre	1 g de fibres	1 g Ballaststoffe	1 g vezels

EN Grilled chicken and oranges

Main course for 4

Preparation 10 minutes + marinating/ grilling 15 minutes

2 oranges
500 g boneless chicken breast
salt, pepper
olive oil

Extra woodchips

Step 1
- Zest one of the oranges. Slice 1½ oranges into 12 thin slices. Squeeze the remaining orange half.
- Sprinkle the chicken breasts with a pinch of salt and pepper, the orange zest and the orange juice. Leave to marinate for 10 minutes, frequently turning over the chicken.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips.
- Fill the steaming reservoir of the grill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoking cup.

Step 3
- Drizzle a little oil on the ridged side of the grill. Grill the chicken breasts on the ridged side with the lid closed for approx. 15 minutes. Turn regularly and move them around the grill. After 10 minutes of grilling, move the chicken to the flat side of the grill. Place the slices of orange on the ridged side of the grill and grill everything for 5 more minutes.
- Cut the grilled chicken into thick slices. Arrange the slices of orange on 4 plates and place the chicken on top.

Tips
- *You can also grill without smoke by omitting the woodchips.*
- *Serve with broccoli or green beans and steamed potatoes or rice.*

FR Poulet grillé aux oranges

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes +marinade/ cuisson au gril : 15 minutes

2 oranges
500 g de blancs de poulet sans os
Sel, poivre
Huile d'olive

Plus copeaux de bois

Étape 1
- Râpez le zeste d'une des oranges. Coupez 1½ orange en 12 fines rondelles. Pressez l'autre moitié de l'orange.
- Salez et poivrez les blancs de poulet, saupoudrez les avec le zeste d'orange et arrosez-les avec le jus d'orange. Laissez mariner 10 minutes, en retournant régulièrement les blancs de poulet.

Étape 2
- Remplissez à ras bord de copeaux de bois le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Remplissez d'eau aux ¾ le réservoir du gril (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Versez un peu d'huile sur la surface striée du gril. Faites griller les blancs de poulet sur la surface striée pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé. Retournez-régulièrement les blancs de poulet tout en les déplaçant sur le gril. Au bout de 10 minutes de cuisson, passez les blancs de poulet sur la surface lisse du gril. Déposez les rondelles d'orange sur la surface striée et faites griller le tout pendant 5 minutes.
- Coupez le poulet grillé en grosses tranches. Disposez les rondelles d'orange sur 4 assiettes et déposez les tranches de poulet sur le dessus.

Tips
- *Vous pouvez également griller les légumes sans fumée, en n'ajoutant pas de copeaux de bois.*
- *Servez avec des brocolis ou des haricots verts et des pommes de terre ou du riz à la vapeur.*

DE Gegrilltes Hähnchen mit Orangen

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten + Marinierzeit/ Grillzeit: 15 Minuten

2 Orangen
500 g Hähnchenbrust ohne Knochen
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zusätzlich Holzstückchen

Schritt 1
- Reiben Sie die Schale von einer der Orangen ab. Schneiden Sie 1½ Orangen in 12 dünne Scheiben. Pressen Sie die verbleibende Orangenhälfte aus.
- Geben Sie eine Prise Salz und Pfeffer, die Orangenschale und den Orangensaft auf die Hähnchenbrust. Lassen Sie das Fleisch 10 Minuten lang marinieren, und wenden Sie es dabei regelmäßig.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen.
- Füllen Sie den Dampfbehälter des Grills zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Geben Sie ein wenig Öl auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie die Hähnchenbrust auf der gerippten Seite bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang. Wenden Sie sie regelmäßig, und ändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill. Legen Sie nach 10 Minuten Grillzeit das Hähnchen auf die flache Seite des Grills. Legen Sie die Orangenscheiben auf die gerippte Seite des Grills, und grillen Sie alles weitere 5 Minuten lang.
- Schneiden Sie das gegrillte Hähnchen in dicke Scheiben. Richten Sie die Orangenscheiben auf 4 Tellern an, und legen Sie das Hähnchen darauf.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch grillen, indem Sie die Holzstückchen weglassen.*
- *Reichen Sie dazu Broccoli oder grüne Bohnen und gedämpfte Kartoffeln oder Reis.*

NL Geroosterde kip met sinaasappel

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten + marineren/ grillen 15 minuten

2 sinaasappels
500 g kipfilet
zout, peper
olijfolie

Extra houtsnippers

Stap 1
- Rasp de schil van een van de sinaasappels. Snijd 1½ sinaasappel in 12 dunne schijven. Pers de overblijvende helft uit.
- Bestrooi de kipfilet met zout, peper en de sinaasappelrasp. Sprenkel het sinaasappelsap erover. Laat 10 minuten marineren. Keer de filets regelmatig om.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers.
- Vul het stoomreservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Sprenkel een beetje olie op de geribbelde kant van de grill. Leg de kipfilet op het geribbelde deel. Sluit het deksel en gril ongeveer 15 minuten. Keer de kip regelmatig om en schuif de filets even heen en weer. Verplaats na 10 minuten de kip naar het vlakke deel van de grill. Leg de schijven sinaasappel op de geribbelde kant en gril alles nog 5 minuten.
- Snijd de gegrilde kip in dikke plakken. Schik de schijven sinaasappel op 4 borden en leg de plakken kip erop.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door de houtsnippers weg te laten.*
- *Serveer met broccoli of sperziebonen en aardappelen of rijst.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
198 kcal	198 kcal	198 kcal	198 kcal
25 g protein	25 g de protéines	25 g Eiweiß	25 g eiwit
6 g total fat, 1 g saturated fat	6 g de matière grasse au total, 1 g de graisses saturées	6 g Fett, davon 1g gesättigte Fettsäuren	6 g vet, waarvan 1 g verzadigd
11 g carbohydrates	11 g de glucides	11 g Kohlenhydrate	11 g koolhydraten
2 g fibre	2 g de fibres	2 g Ballaststoffe	2 g vezels

EN Honey-soy chicken skewers

Main course for 4

Preparation 10 minutes + marinating/ grilling 15 minutes

2 cloves of garlic
2 red onions
1 small red pepper
400 g boneless chicken breast
1 tbsp vegetable oil
1½ tbsp honey
1½ tbsp light soy sauce
pepper

Extra *4 skewers*

Step 1
- Peel the garlic and onions. Chop the garlic and cut the onions into 6 wedges. Chop the pepper into small chunks. Cut the chicken breasts into small pieces.
- In a large bowl, mix the oil, honey, soy sauce, garlic and ¼ tsp ground pepper. Add the chicken, onion and red pepper. Marinate for at least 2 hours in the fridge. Remove the chicken from the fridge 15 minutes before use.
- Pierce the chicken, onion and red pepper onto the skewers.

Step 2
- Fill the steaming reservoir of the grill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out.

Step 3
- Place the chicken skewers on the ridged side of the grill and grill for 15 minutes with the lid closed, turning the skewers regularly.
- Arrange the skewers on 4 plates.

Tips
- *You can fill the smoking cup with woodchips before grilling to also smoke the chicken skewers.*
- *Serve with grilled tomatoes or aubergine and a noodle salad or crispy bread.*

FR Brochettes de poulet miel-soja

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes +marinade/ cuisson au gril : 15 minutes

2 gousses d'ail
2 oignons rouges
1 petit poivron rouge
400 g de blancs de poulet sans os
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1½ cuillère à soupe de miel
1½ cuillère à soupe de sauce soja claire
Poivre

Plus *8 brochettes*

Étape 1
- Épluchez l'ail et les oignons. Hachez l'ail et coupez les oignons en 6. Hachez le poivron rouge en petits morceaux. Coupez les blancs de poulet en petits morceaux.
- Dans un grand saladier, mélangez l'huile, le miel, la sauce soja, l'ail et ¼ de cuillère à café de poivre moulu. Ajoutez le poulet, l'oignon et le poivron rouge. Laissez mariner pendant au moins 2 heures au réfrigérateur. Retirez le poulet du réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson.
- Enfilez les morceaux de poulet, d'oignon et de poivron rouge sur les brochettes.

Étape 2
- Remplissez d'eau aux ¾ le réservoir du gril (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) e fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Placez les brochettes de poulet sur la surface striée du gril et faites-les griller 15 minutes avec le couvercle fermé, en retournant régulièrement les brochettes.
- Disposez les brochettes sur 4 assiettes.

Tips
- *Vous pouvez remplir le réservoir à fumée de copeaux de bois avant la cuisson au gril pour fumer les brochettes de poulet.*
- *Servez avec des tomates ou des aubergines grillées et une salade de nouilles ou du pain croustillant.*

DE Honig-Soja-Hähnchenspieße

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten + Marinierzeit/ Grillzeit: 15 Minuten

2 Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
1 kleiner roter Paprika
400 g Hähnchenbrust ohne Knochen
1 EL Pflanzenöl
1½ EL Honig
1½ EL helle Sojasoße
Pfeffer

Zusätzlich *8 Spieße*

Schritt 1
- Schälen Sie den Knoblauch und die Zwiebeln. Hacken Sie den Knoblauch, und schneiden Sie die Zwiebeln in 6 Spalten. Schneiden Sie den roten Paprika und die Hähnchenbrust in kleine Stücke.
- Mischen Sie in einer großen Schüssel Öl, Honig, Sojasoße, Knoblauch und ¼ TL gemahlenen Pfeffer. Geben Sie das Hähnchen, die Zwiebeln und den roten Paprika hinzu. Marinieren Sie das Fleisch mindestens 2 Stunden lang im Kühlschrank. Nehmen Sie das Hähnchen 15 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.
- Spießen Sie das Hähnchen, die Zwiebeln und den roten Paprika auf die Spieße auf.

Schritt 2
- Füllen Sie den Dampfbehälter des Grills zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Legen Sie die Hähnchenspieße auf die gerippte Seite des Grills, und grillen Sie diese bei geschlossenem Deckel 15 Minuten lang. Wenden Sie die Spieße dabei regelmäßig.
- Richten Sie die Spieße auf 4 Tellern an.

Tips
- *Sie können vor dem Grillen den Räucherbecher mit Holzstückchen füllen, um die Hähnchenspieße zu räuchern.*
- *Reichen Sie dazu gegrillte Tomaten oder Auberginen und einen Nudelsalat oder knuspriges Brot.*

NL In honing en soja gemarineerde kipkebabs

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten + arineren/ grillen 15 minuten

2 teentjes knoflook
2 rode uien
1 kleine rode paprika
400 g kipfilet
1 el plantaardige olie
1½ el honing
1½ el lichte sojasaus
peper

Extra *8 vleespennen*

Stap 1
- Pel de knoflook en schil de uien. Hak de knoflook fijn en snijd de uien in 6 parten. Snijd de rode paprika in kleine stukjes. Snijd de kipfilet in kleine stukjes.
- Meng in een grote kom de olie, honing, sojasaus, knoflook en ¼ tl gemalen peper. Voeg de kip, ui en paprika toe. Laat minimaal 2 uur in de koelkast marineren. Haal de kip 15 minuten voor gebruik uit de koelkast.
- Rijg de kip, ui en paprika op de pennen.

Stap 2
- Vul het stoomreservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Leg de kipkebab op de geribbelde kant van de grill. Sluit het deksel en gril 15 minuten. Keer de pennen regelmatig om.
- Leg de pennen op 4 borden.

Tips
- *U kunt voor het grillen de rookbeker vullen met houtsnippers om de kipkebab ook te roken.*
- *Serveer met gegrilde tomaten en aubergine en een noedelsalade of knapperig brood.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
370 kcal	370 kcal	370 kcal	370 kcal
33 g protein	33 g de protéines	33 g Eiweiß	33 g eiwit
22 g total fat, 4 g saturated fat	22 g de matière grasse au total, 4 g de graisses saturées	22 g Fett, davon 4g gesättigte Fettsäuren	22 g vet, waarvan 4 g verzadigd
10 g carbohydrates	10 g de glucides	10 g Kohlenhydrate	10 g koolhydraten
7 g fibre	7 g de fibres	7 g Ballaststoffe	7 g vezels

EN Brazilian BBQ style beef

with a green chilli and lemon molho and bean salad

Main course for 4

Preparation 20 minutes/ grilling 15 minutes

4 tender steaks (2 cm thick, not too lean)
600 g green beans
2 lemons
2 green chillies
6 spring onions
2 tomatoes
½ bunch of fresh coriander or parsley
1 clove of garlic
salt, pepper
vegetable oil

Extra *woodchips/ cooking brush*

Step 1

- Remove the meat from the fridge 15 minutes before cooking.
- Cook the beans for about 8 minutes in boiling water and drain.
- Zest 1 lemon, then halve and squeeze it. Peel the other lemon and squeeze. Cut the peel into pieces for use in the steaming reservoir of the grill.
- Peel the onions. Thinly slice the chillies. Chop 3 onions and slice the others into rings. Dice the tomatoes. Chop the coriander. Peel and crush the garlic.
- For the molho, mix together the chillies, chopped onion, lemon zest and garlic. Add salt, pepper, oil and lemon juice to taste.
- For the bean salad, mix the green beans with the tomatoes, the sliced onions and the coriander. Add 4 tbsp oil and salt, pepper and lemon juice to taste.
- Sprinkle the steaks with a pinch of salt and a pinch of pepper.

Step 2

- Fill the smoking cup of the grill to the brim with woodchips.
- Put the pieces of lemon peel in the steaming reservoir of the grill, fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3

- Sprinkle a little oil on the grill. Place the meat on the grill. Grill with the lid closed for approx. 15 minutes, until browned. Turn twice and move the meat around the grill.
- Arrange the meat, the bean salad and the molhe on 4 plates.

FR Bœuf à la brésilienne

sauce piment vert-citron et salade de haricots

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes/ cuisson au gril : 15 minutes

4 steaks tendres (épais de 2 cm, pas trop maigres)
600 g de haricots verts
2 citrons
2 piments verts
6 ciboules
2 tomates
½ branche de coriandre ou de persil frais
1 gousse d'ail
Sel, poivre
Huile végétale

Plus *4 brochettes*

Étape 1

- Retirez la viande du réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson.
- Faites cuire les haricots dans de l'eau bouillante pendant environ 8 minutes et égouttez-les.
- Râpez le zeste d'un citron, puis coupez le citron en deux et pressez-le. Épluchez l'autre citron et pressez-le. Coupez la peau en morceau pour l'utiliser dans le réservoir à vapeur du gril.
- Épluchez les ciboules. Coupez finement les piments. Hachez 3 ciboules et coupez les autres en petites rondelles. Coupez les tomates en petits dés. Hachez la coriandre. Épluchez et écrasez l'ail.
- Pour la sauce, mélangez les piments, la ciboule hachée, le zeste de citron et l'ail. Ajoutez du sel, du poivre, 2 cuillères à soupe d'huile et le jus de citron à votre convenance.
- Pour la salade de haricots, mélangez les haricots verts, les tomates, les rondelles de ciboules et la coriandre. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile, du sel, du poivre et le jus de citron à votre convenance.
- Saupoudrez les steaks d'une pincée de sel et de poivre.

Étape 2

- Remplissez à ras bord de copeaux de bois le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Placez les morceaux d'écorce de citron dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez-le d'eau jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum). Fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3

- Versez un peu d'huile sur le gril et déposez la viande. Faites griller environ 15 minutes avec le couvercle fermé, jusqu'à ce que les steaks soient dorés. Retournez-les deux fois et déplacez-les sur le gril.
- Disposez la viande, la salade de haricots et la sauce sur 4 assiettes.

DE Brasilianisches Barbecue-Rindfleisch

mit grüner Chili-Zitronen-Salsa und Bohnensalats

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten/ Grillzeit: 15 Minuten

4 zarte Steaks (2 cm dick, nicht zu mager)
600 g grüne Bohnen
2 Zitronen
2 grüne Chilischoten
6 Frühlingszwiebel
2 Tomaten
½ Bund frischer Koriander oder Petersilie
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl

Zusätzlich *Holzstückchen/ Backpinsel*

Schritt 1

- Nehmen Sie das Fleisch 15 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.
- Kochen Sie die Bohnen ca. 8 Minuten lang in kochendem Wasser, und gießen Sie sie ab.
- Schälen Sie eine Zitrone, halbieren Sie sie, und pressen Sie sie aus. Schneiden Sie die Schale in Stücke, um sie im Dampfbehälter des Grills zu verwenden.
- Schälen Sie die Zwiebeln. Schneiden Sie die Chilis in dünne Streifen. Hacken Sie drei Zwiebeln, und schneiden Sie die anderen in Ringe. Schneiden Sie die Tomaten in Würfel. Hacken Sie den Koriander. Schälen und zerdrücken Sie den Knoblauch.
- Mischen Sie für die Salsa die Chilis, gehackten Zwiebeln, Zitronenschale und den Knoblauch. Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer, 2 EL Öl und Zitronensaft ab.
- Mischen Sie für den Bohnensalat die grünen Bohnen mit Tomaten, Zwiebelringen und dem Koriander. Geben Sie 3 EL Öl und Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzu.
- Würzen Sie die Steaks mit einer Prise Salz und Pfeffer.

Schritt 2

- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen.
- Geben Sie die Zitronenschalenstücke in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3

- Geben Sie ein wenig Öl auf den Grill. Legen Sie das Fleisch auf den Grill. Grillen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang, bis es braun ist. Wenden Sie das Fleisch zwei Mal, und verändern Sie dabei seine Position auf dem Grill.
- Richten Sie das Fleisch, den Bohnensalat und die Salsa auf 4 Tellern an.

NL Braziliaans rundvlees in BBQ-stijl

met een molho(-saus) van groene peper en citroen, en een bonensalade

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 20 minuten/ grillen 15 minuten

4 malse steaks (2 cm dik, niet te mager)
600 g sperziebonen
2 citroenen
2 groene pepers
6 lente-uitjes
2 tomaten
½ bosje verse koriander of peterselie
1 teentje knoflook
zout, peper
plantaardige olie

Extra *houtsnippers/ bakkwastje*

Stap 1

- Haal het vlees 15 minuten voor gebruik uit de koelkast.
- Kook de bonen ongeveer 8 minuten in kokend water en giet af.
- Rasp de schil van een citroen fijn, halveer en pers uit. Pers ook de andere citroen uit en snijd de schil in stukjes voor gebruik in het stoomreservoir van de grill.
- Maak de lente-uitjes schoon. Hak 3 lente-uitjes fijn en snijd de andere in ringetjes. Snijd de pepers in fijne ringetjes. Snijd de tomaten in stukjes. Hak de koriander fijn. Pel het teentje knoflook en pers het uit.
- Meng voor de molho de pepers met de gehakte lente-uitjes, het citroenrasp en de knoflook. Voeg zout, peper, 2 el olie en citroensap naar smaak toe.
- Meng voor de bonensalade de sperziebonen met de tomaten, de uieringetjes en de koriander. Voeg 3 el olie toe en naar smaak zout, peper en citroensap.
- Bestrooi de steaks met een snufje zout en peper.

Stap 2

- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers.
- Doe de stukjes citroenschil in het stoomreservoir van de grill en vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau). Sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3

- Sprenkel een beetje olie op de grill. Leg het vlees op de grillplaat en sluit het deksel. Gril het vlees in ongeveer 15 minuten goudbruin. Keer de steaks tweemaal om en beweeg ze even heen en weer over de grill.
- Schik het vlees, de bonensalade en de molho op 4 borden.



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
645 kcal	645 kcal	645 kcal	645 kcal
33 g protein	33 g de protéines	33 g Eiweiß	33 g eiwit
49 g total fat, 23 g saturated fat	49 g de matière grasse au total, 23 g de graisses saturées	49 g Fett, davon 23g gesättigte Fettsäuren	49 g vet, waarvan 23 g verzadigd
18 g carbohydrates	18 g de glucides	18 g Kohlenhydrate	18 g koolhydraten
2 g fibre	2 g de fibres	2 g Ballaststoffe	2 g vezels

EN *Mexican grill sausages*

with grilled sweet corn and a spicy cheese dip

Main course for 4

15 minutes preparation/
grilling 15 minutes

500 g grill sausages
2 corn on the cob
25 g butter
4 tbsp flour
250 ml milk
125 g grated Cheddar cheese
2½ tbsp cumin seeds
olive oil
chilli powder

Step 1

- Remove the meat from the fridge 15 minutes before cooking.
- Trim the corn, then cut with a sharp knife into slices of approx. 1 cm. Boil them for about 5 minutes in salted water. Drain.
- Melt the butter in a medium saucepan over a medium heat. Stir in the flour. Pour in the milk and stir until the mixture thickens. Stirring constantly, mix in the cheese and 1 tsp of the cumin. Continue to stir and cook for a few minutes until the cheese has melted and all ingredients are well blended. Serve the cheese dip hot or tepid.

Step 2

- Fill the smoke cup with the remaining cumin seeds and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3

- Drizzle a little oil on the flat side of the grill Place the sweet corn slices on the flat side, and the sausages on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for 12-15 minutes, turning over the sausages and the corn 3 times.
- Season the cheese dip to taste with some chilli powder.
- Serve the sausages and the sweet corn on 4 warm plates, with the cheese dip on the side.

Tips

- *You can also grill with smoke by filling the smoking cup of the grill to the brim with woodchips.*
- *Serve with an avocado and red onion salad: Peel and slice 2 avocados. Mix with some lime zest, thin red onion rings and chopped coriander. Season to taste with lime juice, olive oil, salt and pepper. Instead of making the dip yourself you can use a ready-made cheese dip or salsa.*

FR *Saucisses barbecue à la mexicaine*

maïs doux grillé et sauce au fromage épicée

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation :
15 minutes/ cuisson au gril : 15 minutes

500 g de saucisses barbecue
2 maïs en épis
25 g de beurre
4 cuillères à soupe de farine
250 ml de lait
125 g de cheddar râpé
2½ cuillères à soupe de graines de cumin
Huile d'olive
Poudre de chili

Étape 1

- Retirez la viande du réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson.
- Épluchez les feuilles du maïs. Coupez le maïs en tranches d'environ 1 cm. Faites-le cuire environ 5 minutes dans de l'eau salée. Égouttez.
- Faites fondre le beurre à feu moyen dans une casserole de taille moyenne. Incorporez la farine. Ajoutez le lait et remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez le fromage et 1 cuillère à café de cumin tout en remuant la préparation. Continuez de remuer et faites cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que le fromage fonde et que tous les ingrédients soient bien incorporés. Servez la sauce au fromage chaude ou tiède.

Étape 2

- Remplissez le réservoir à fumée avec le reste de graines de cumin et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3

- Versez un peu d'huile sur la surface lisse du gril. Déposez les tranches de maïs doux sur la surface lisse et les saucisses sur la surface striée du gril. Faites griller 12 à 15 minutes avec le couvercle fermé, en retournant 3 fois les saucisses et le maïs.
- Assaisonnez la sauce au fromage à votre convenance avec la poudre de chili.
- Servez les saucisses et le maïs doux sur 4 assiettes chaudes, avec la sauce au fromage sur le côté. Saupoudrez les saucisses de poudre de chili.

Tips

- *Vous pouvez aussi griller les saucisses à la fumée en remplissant à ras bord le réservoir à fumée de copeaux de bois.*
- *Servez avec une salade d'avocats et d'oignons rouges : Épluchez 2 avocats et coupez-les en tranches. Mélangez avec du zeste de citron vert, de fines rondelles d'oignons rouges et de la coriandre hachée. Assaisonnez à votre convenance avec du jus de citron vert, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Vous pouvez acheter une sauce au fromage toute faite au lieu de la préparer vous-même.*

DE *Mexikanische Grillwurst*

mit gegrilltem Mais und pikantem Käsedip

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten/
Grillzeit: 15 Minuten

500 g Grillwürste
2 Maiskolben
25 g Butter
4 EL Mehl
250 ml Milch
125 g geriebener Cheddar
2½ EL Kreuzkümmel
Olivenöl
Chilipulver

Schritt 1

- Nehmen Sie das Fleisch 15 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.
- Befreien Sie den Mais von den Blättern, und schneiden Sie ihn mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben. Kochen Sie die Scheiben ca.5 Minuten in Salzwasser; und gießen Sie sie dann ab.
- Schmelzen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einem mittelgroßen Topf. Rühren Sie das Mehl ein. Geben Sie die Milch hinzu, und rühren Sie, bis die Soße andickt. Geben Sie unter fortlaufendem Rühren den Käse und 1 TL Kreuzkümmel hinzu. Rühren und kochen Sie die Masse einige Minuten lang weiter, bis der Käse geschmolzen ist und alle Zutaten gleichmäßig gemischt sind. Servieren Sie den Käsedip heiß oder lauwarm.

Schritt 2

- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills mit dem restlichen Kreuzkümmel, und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3

- Geben Sie ein wenig Öl auf die flache Seite des Grills. Legen Sie die Maisscheiben auf die flache Seite und die Würste auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie beides bei geschlossenem Deckel 12-15 Minuten lang. Wenden Sie die Würste und den Mais 3 Mal.
- Schmecken Sie den Käsedip mit etwas Chilipulver ab.
- Richten Sie die Würste und den Mais auf 4 angewärmten Tellern an, und reichen Sie den Käsedip als Beilage. Streuen Sie etwas Chilipulver auf die Würste.

Tips

- *Sie können auch mit Rauch grillen, indem Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen füllen.*
- *Reichen Sie als Beilage einen Salat aus Avocado und roten Zwiebeln: Schälen Sie 2 Avocados, und schneiden Sie sie in Streifen. Mischen Sie die Streifen mit etwas Limettenabrieb, dünnen roten Zwiebelringen und gehacktem Koriander. Schmecken Sie mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer ab. Statt eines selbstgemachten Dips können Sie auch einen fertigen Käsedip oder eine Salsa verwenden.*

NL *Mexicaanse worstjes*

met geroosterde maïs en een pikante kaasdip

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 15 minuten/
grillen 15 minuten

500 g grillworstjes
2 maïskolven
25 g boter
4 el bloem
250 ml melk
125 g geraspte cheddarkaas
2½ el komijnzaad
olijfolie
chilipoeder

Stap 1

- Haal het vlees 15 minuten voor gebruik uit de koelkast.
- Haal het blad van de maïskolven en snijd ze met een scherp mes in schijven van 1 cm. Kook de schijven ongeveer 5 minuten in water met zout. Giet af.
- Laat de boter in een middelgrote steelpan op matig vuur smelten. Roer de bloem erdoor. Schenk stapsgewijs de melk erbij en blijf roeren tot de saus is gebonden. Meng al roerend de kaas en 1 tl komijnzaad door de saus. Blijf roeren totdat de kaas is gesmolten en alle ingrediënten goed zijn vermengd. Serveer de kaasdip warm of lauwwarm.

Stap 2

- Vul de rookbeker met het overgebleven komijnzaad en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3

- Sprenkel een beetje olie op het vlakke gedeelte van de grill. Leg de maïsschijven op het vlakke deel en de worstjes op het geribbelde deel van de grill. Sluit het deksel en gril 12 - 15 minuten. Keer de worstjes en de maïsplakken tijdens het roosteren 3 keer om.
- Kruid de kaasdip naar smaak met chilipoeder.
- Schik de worstjes en de maïs op 4 warme borden en serveer de kaasdip er apart bij. Bestrooi de worstjes met chilipoeder.

Tips

- *U kunt ook met rook grillen door de rookbeker tot de rand met houtsnippers te vullen.*
- *Serveer er een salade van avocado en rode ui bij: schil 2 avocado's en snijd ze in plakjes. Voeg wat citroenrasp, rode ui in fijne ringen en gehakte koriander toe. Maak op smaak af met limoensap, olijfolie, zout en peper. U kunt de zelfgemaakte kaasdip ook vervangen door kant-en-klare kaasdip of salsa.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
356 kcal	356 kcal	356 kcal	356 kcal
28 g protein	28 g de protéines	28 g Eiweiß	28 g eiwit
24 g total fat, 8 g saturated fat	24 g de matière grasse au total, 8 g de graisses saturées	24 g Fett, davon 8g gesättigte Fettsäuren	24 g vet, waarvan 8 g verzadigd
7 g carbohydrates	7 g de glucides	7 g Kohlenhydrate	7 g koolhydraten
3 g fibre	3 g de fibres	3 g Ballaststoffe	3 g vezels

EN Smokey lamb kebab

and a tomato, red onion and parsley salad

Main course for 4

20 minutes preparation/
grilling 10 minutes

500 g boneless leg of lamb
ras el hanout or Indian curry spices
salt, pepper
1 red onion
6 ripe tomatoes
6 tbsp chopped parsley
2 tbsp vinegar
4 tbsp olive oil
3 tbsp chopped fresh mint
200 ml yoghurt

Extra *8 skewers/ woodchips/ cooking brush*

Step 1

- Remove the meat from of the fridge 15 minutes before cooking. Chop the meat into small pieces and mix well with 2 tbsp of the ras el hanout or Indian curry spices. (Check if your spice mix contains salt, if not add a pinch to the mixture.) Skewer the meat onto the skewers.
- Peel the onion. Cut the onion and tomatoes into wedges. Mix with the parsley, vinegar and 2 tbsp of the oil. Season to taste with salt and pepper.
- Stir the mint into the yoghurt and season to taste with salt and pepper.

Step 2

- Fill the smoking cup of the grill with a mixture of woodchips and ras el hanout or Indian curry spices.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3

- Brush the meat skewers lightly with oil. Place them on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for approx. 10 minutes. Turn regularly.
- Divide the salad over 4 plates. Arrange the lamb skewers on top of the salad and spoon the mint yoghurt on the side.

Tips

- *You can also grill without smoke by omitting the woodchips and spices.*
- *Serve with grilled Arabic flatbread: put 4 flatbreads (one after the other) on the flat side of the grill and toast on both sides until warm.*

FR Kebab d'agneau fumé

au yaourt à la menthe, salade de tomates, d'oignons rouges et de persil

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation :
20 minutes/ cuisson au gril : 10 minutes

500 g de gigot d'agneau sans os
Ras el hanout ou épices indiennes au curry
Sel, poivre
1 oignon rouge
6 tomates mûres
6 cuillères à soupe de persil haché
2 cuillères à soupe de vinaigre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de menthe fraîche hachée
200 ml de yaourt

Plus *8 brochettes/ copeaux de bois/ pinceau de cuisine*

Étape 1

- Retirez la viande du réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson. Hachez la viande en petits morceaux et ajoutez-y 2 cuillères à soupe de ras el hanout ou d'épices indiennes au curry. Mélangez bien. Vérifiez si vos épices contiennent du sel. Si ce n'est pas le cas, ajoutez-en une pincée. Enfilez la viande sur les brochettes.
- Épluchez l'oignon. Coupez l'oignon et les tomates en morceaux. Mélangez avec le persil, le vinaigre et 2 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez à votre convenance.
- Incorporez la menthe au yaourt. Salez et poivrez à votre convenance.

Étape 2

- Remplissez le réservoir à fumée du gril avec un mélange de copeaux de bois et de ras el hanout ou d'épices indiennes au curry.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3

- Badigeonnez les brochettes de viande d'un peu d'huile. Posez-les sur la surface striée du gril. Faites griller environ 10 minutes avec le couvercle fermé. Retournez régulièrement les brochettes.
- Répartissez la salade sur 4 assiettes. Déposez les brochettes d'agneau sur la salade et le yaourt à la menthe sur le côté.

Tips

- *Vous pouvez également griller les brochettes sans fumée en n'ajoutant ni copeaux de bois ni épices.*
- *Servir avec du pain pita grillé : déposez les 4 pains pita (l'un après l'autre) sur la surface lisse du gril et faites-les griller des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds.*

DE Geräuchertes Lammkebab mit Minzjoghurt

und einem Salat aus Tomaten, roten Zwiebeln und Petersilie

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten/
Grillzeit: 10 Minuten

500 g Lammkeule ohne Knochen
Ras el Hanout oder indische Currygewürze
Salz, Pfeffer
1 rote Zwiebel
6 reife Tomaten
6 EL gehackte Petersilie
2 EL Essig
4 EL Olivenöl
3 EL gehackte frische Minze
200 ml Joghurt

Zusätzlich *8 Spieße/ Holzstückchen/ Backpinsel*

Schritt 1

- Nehmen Sie das Fleisch 15 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, und mischen Sie es mit 2 EL Ras el Hanout oder indischen Currygewürzen (Prüfen Sie, ob Ihre Gewürzmischung Salz enthält. Falls nicht, geben Sie eine Prise Salz zur Mischung hinzu.) Spießen Sie das Fleisch auf die Spieße.
- Schälen Sie die Zwiebel. Schneiden Sie die Zwiebel und Tomaten in Spalten. Mischen Sie das Gemüse mit der Petersilie, dem Essig und 2 EL Öl. Schmecken Sie die Mischung mit Salz und Pfeffer ab.
- Rühren Sie die Minze in den Joghurt, und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Schritt 2

- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills mit Holzstückchen und Ras el Hanout oder indischen Currygewürzen.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3

- Tragen Sie mit dem Backpinsel eine dünne Schicht Öl auf die Fleischspieße auf. Legen Sie diese auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie die Spieße bei geschlossenem Deckel 10 Minuten lang, wenden Sie sie dabei regelmäßig.
- Verteilen Sie den Salat auf 4 Tellern. Legen Sie die Lammspieße auf den Salat, und richten Sie den Minzjoghurt daneben an.

Tips

- *Sie können auch ohne Rauch grillen, indem Sie die Holzstückchen und Gewürze weglassen.*
- *Reichen Sie dazu orientalisches gegrilltes Fladenbrot: Legen Sie vier Fladenbrote (eines nach dem anderen) auf die flache Seite des Grills, und toasten Sie diese, bis beide Seiten warm sind.*

NL Gerookte lamskebab met muntyoghurt

en een salade van tomaat, rode ui en peterselie

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 20 minuten/
grillen 10 minuten

500 g lamsbout zonder been
ras el hanout of Indiase currykruiden
zout, peper
1 rode ui
6 rijpe tomaten
6 el gehakte peterselie
2 el azijn
4 el olijfolie
3 el gehakte verse munt
200 ml yoghurt

Extra *8 vleespennen/ houtsnippers/ bakkwastje*

Stap 1

- Haal het vlees 15 minuten voor gebruik uit de koelkast. Snijd het vlees in stukken en meng er 2 el ras el hanout of Indiase currykruiden door. (Controleer of het kruidenmengsel zout bevat; zo niet, voeg dan een mespunt zout toe aan het mengsel.) Rijg het vlees aan de pennen.
- Schil de ui. Snijd de ui en de tomaten in partjes. Meng met de peterselie, azijn en 2 el olie. Maak op smaak af met zout en peper.
- Roer de munt door de yoghurt en voeg peper en zout naar smaak toe.

Stap 2

- Vul de rookbeker van de grill met een mengsel van houtsnippers en ras el hanout of Indiase currykruiden.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3

- Bestrijk het vlees aan de pennen licht met olie. Leg ze op het geribbelde gedeelte van de grill. Sluit het deksel en gril ongeveer 10 minuten. Keer de pennen regelmatig om.
- Verdeel de salade over 4 borden. Leg de lamskebab op de salade en schep er wat muntyoghurt naast.

Tips

- *U kunt ook zonder rook grillen door de houtsnippers en de kruiden weg te laten.*
- *Serveer met geroosterde pitabroodjes: leg 4 pitabroodjes (één tegelijk) op het vlakke deel van de grill en rooster ze aan beide kanten.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
332 kcal	332 kcal	332 kcal	332 kcal
22 g protein	22 g de protéines	22 g Eiweiß	22 g eiwit
24 g total fat, 10 g saturated fat	24 g de matière grasse au total, 10 g de graisses saturées	24 g Fett, davon 10g gesättigte Fettsäuren	24 g vet, waarvan 10 g verzadigd
7 g carbohydrates	7 g de glucides	7 g Kohlenhydrate	7 g koolhydraten
4 g fibre	4 g de fibres	4 g Ballaststoffe	4 g vezels

EN *Apple marinated pork chops*

with a creamy beetroot and herb salad

Main course for 4

20 minutes preparation/ grilling 15 minutes

4 pork chops
500 ml apple juice or cider
salt, pepper
1 tsp mustard
vegetable oil
500 g cooked beetroots
125 ml sour cream
2 tbsp (apple) vinegar
3 tbsp chopped dill
3 tbsp chopped chives

Extra woodchips

Step 1
- In a bowl, mix the pork chops with the apple juice, 1 tsp salt, a pinch of pepper and the mustard. Leave to marinate for 30 minutes to 12 hours.
- Cut the beetroot into wedges. In a bowl, mix a dressing using the sour cream, 1 tbsp oil, the vinegar and the herbs. Stir the beetroot into the dressing and season to taste with salt and pepper.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the brim with woodchips.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Pat the chops dry with kitchen paper. Drizzle a little oil on the grill. Place the pork chops on the grill. Grill with the lid closed for approx. 15 minutes until cooked on the inside and browned on the outside. Turn them regularly and move them around the grill.
- Place the pork chops on 4 warm plates. Serve with the beetroot salad.

Tips
- *You can also grill without smoke by omitting the woodchips.*
- *Serve with steamed new potatoes. You can replace the pork chops by lamb chops. This will reduce the grilling time by half.*

FR *Côtes de porc marinées dans du jus de pomme*

salade aux betteraves rouges et aux herbes

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes/ cuisson au gril : 15 minutes

4 côtes de porc
500 ml de jus de pomme ou de cidre
Sel, poivre
1 cuillère à café de moutarde
Huile végétale
500 g de betteraves rouges cuites
125 ml de crème aigre
2 cuillères à soupe de vinaigre (de pomme)
3 cuillères à soupe d'aneth haché
3 cuillères à soupe de ciboulette hachée

plus copeaux de bois

Étape 1
- Dans un saladier, mélangez les côtes de porcs avec le jus de pomme, 1 cuillère à café de sel, une pincée de poivre et la moutarde. Laissez mariner entre 30 minutes et 12 heures.
- Coupez la betterave rouge en morceaux. Dans un bol, préparez la sauce en mélangeant la crème aigre, 1 cuillère à soupe d'huile, le vinaigre et les herbes. Incorporez la betterave rouge à la sauce et assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre.

Étape 2
- Remplissez à ras bord de copeaux de bois le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Séchez les côtes de porc avec du papier essuie tout. Versez un peu d'huile sur le gril. Déposez les côtes de porc sur le gril. Faites griller environ 15 minutes avec le couvercle fermé, jusqu'à ce que les côtes de porc soient cuites à l'intérieures et dorées à l'extérieur. Retournez-les régulièrement et déplacez-les sur le gril.
- Disposez les côtes de porc sur 4 assiettes chaudes. Servez avec la salade de betteraves.

Tips
- *Vous pouvez également griller les légumes sans fumée, en n'ajoutant pas de copeaux de bois.*
- *Servez avec des pommes de terre nouvelles à la vapeur. Vous pouvez remplacer les côtes de porc par des côtelettes d'agneau. Dans ce cas, réduisez le temps de cuisson par deux.*

DE *Schweinekoteletts in Apfelmarinade*

und Rote-Bete-Salat mit saurer Sahne und Kräutern

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten + Marinierzeit/ Grillzeit: 15 Minuten

4 Schweinekoteletts
500 ml Apfelsaft oder Cidre
Salz, Pfeffer
1 TL Senf
Pflanzenöl
500 g gekochte Rote Bete
125 ml saure Sahne
2 EL (Apfel-)Essig
3 EL gehackter Dill
3 EL gehackter Schnittlauch

Zusätzlich Holzstückchen

Schritt 1
- Mischen Sie in einer Schüssel die Schweinekoteletts mit dem Apfelsaft, 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer und dem Senf. Lassen Sie das Fleisch 30 Minuten bis 12 Stunden lang marinieren.
- Schneiden Sie die Rote Bete in Spalten. Mischen Sie in einer Schüssel ein Dressing aus saurer Sahne, 1 EL Öl, Essig und den Kräutern. Rühren Sie die Rote Bete in das Dressing ein, und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Tupfen Sie die Koteletts mit Küchenkrepp trocken. Geben Sie ein wenig Öl auf den Grill. Legen Sie die Schweinekoteletts auf den Grill. Grillen Sie die Koteletts bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang, bis diese gar und von außen braun sind. Wenden Sie sie regelmäßig, und verändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill.
- Richten Sie Schweinekoteletts auf 4 angewärmten Tellern an. Servieren Sie den Rote-Bete-Salat als Beilage.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch grillen, indem Sie die Holzstückchen weglassen.*
- *Reichen Sie dazu gedämpfte neue Kartoffeln. Sie können die Schweinekoteletts durch Lammkoteletts ersetzen. Die Grillzeit verringert sich dabei um die Hälfte.*

NL *Karbonaden in appelmarinade*

met een romige salade van bietjes en kruiden

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 20 minuten + marineren/ grillen 15 minuten

4 karbonaden
500 ml appelsap of cider
zout, peper
1 tl mosterd
plantaardige olie
500 g gekookte bietjes
125 ml zure room
2 el (appel)azijn
3 el gehakte dille
3 el gehakte bieslook

Extra houtsnippers

Stap 1
- Meng in een kom de karbonaden met het appelsap, 1 tl zout, een snufje peper en de mosterd. Laat 30 minuten tot 12 uur marineren.
- Snijd de bietjes in partjes. Maak in een kom een dressing van de zure room, 1 el olie, de azijn en de kruiden. Schep de bietjes door de dressing en maak op smaak af met zout en peper.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Dep de karbonaden droog met keukenpapier. Sprenkel een beetje olie op de grill. Leg de karbonaden op de grillplaat. Sluit het deksel en gril ongeveer 15 minuten totdat de karbonaden van binnen gaar zijn en goudbruin aan de buitenkant. Keer ze regelmatig om en schuif ze heen en weer over de grillplaat.
- Leg de karbonaden op 4 verwarmde borden. Serveer met de bietensalade.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door de houtsnippers weg te laten.*
- *Serveer met gestoomde nieuwe aardappeltjes. In plaats van karbonaden kunt u ook lamskoteletjes nemen. Houd dan de helft van de baktijd aan.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
532 kcal	532 kcal	532 kcal	532 kcal
24 g protein	24 g de protéines	24 g Eiweiß	24 g eiwit
32 g total fat, 11 g saturated fat	32 g de matière grasse au total, 11 g de graisses saturées	32 g Fett, davon 11g gesättigte Fettsäuren	32 g vet, waarvan 11 g verzadigd
37 g carbohydrates	37 g de glucides	37 g Kohlenhydrate	37 g koolhydraten
5 g fibre	5 g de fibres	5 g Ballaststoffe	5 g vezels

EN *Curry smoked veal 'bratwurst'*

homemade ketchup and salad, served in a bread roll

Lunch or small dish for 4

20 minutes preparation + cooling/ grilling 10 minutes

2 large tomatoes
1 small onion
vegetable oil
3 tbsp red wine vinegar
1 tbsp sugar
salt, pepper
curry powder
4 veal bratwursts (German sausages)
4 bread rolls
100 g mixed green salad

Extra *woodchips/ hand blender/ cooking brush*

Step 1
- Chop the tomatoes. Peel and chop the onions.
- Heat 3 tbsp oil in a saucepan. Add the onion and fry for 3 minutes. Add the tomatoes, vinegar, sugar, a pinch of salt, a pinch of pepper and a pinch of curry powder. Stir, then bring to boil and cook on a low heat for 5 minutes. Stir regularly.
- Whizz the tomato mixture with the hand blender into a fine puree. Let the ketchup cool and adjust the seasoning. (You may also use the ketchup warm.)

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill with curry powder.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Brush the sausages lightly with oil. Place them on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for 10-12 minutes, turning over the sausages regularly.
- In the meantime, cut open the bread rolls. When the sausages are almost ready, place them on the flat side (2 at a time) of the grill and grill for 1 more minute.
- Fill the bread rolls with salad and sausages. Spoon some ketchup over the sausages.

Tips
- *You can also grill by filling the smoking cup to the brim with woodchips instead of curry powder.*

FR *Petit pain de bratwurst de veau fumé au curry*

ketchup maison et salade

Déjeuner ou en-cas pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes + marinade/ cuisson au gril : 10 minutes

2 grosses tomates
1 petit oignon
Huile végétale
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à soupe de sucre
Sel, poivre
Poudre de curry
4 bratwursts de veau (saucisses allemandes)
4 petits pains
100 g de salade verte

Plus *copeaux de bois/ mixeur plongeant/ pinceau de cuisine*

Étape 1
- Hachez les tomates. Épluchez et hachez les oignons.
- Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans une casserole. Ajoutez l'oignon et faites frire pendant 3 minutes. Ajoutez les tomates, le vinaigre, le sucre, une pincée de sel, une pincée de poivre et une pincée de curry en poudre. Mélangez, puis portez à ébullition et faites cuire à feu doux 5 minutes. Mélangez régulièrement.
- Mixez la préparation à base de tomates avec le mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une purée fine. Laissez le ketchup refroidir et rectifiez l'assaisonnement. Notez que vous pouvez aussi servir le ketchup chaud.

Étape 2
- Remplissez de poudre de curry le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Badigeonnez les saucisses d'un peu d'huile. Posez les sur la surface striée du gril. Faites griller environ 10 à 12 minutes avec le couvercle fermé. Retournez régulièrement les saucisses.
- Pendant ce temps, coupez les petits pains dans la longueur. Une fois que les saucisses sont presque cuites, passez-les sur la surface lisse du gril (2 à la fois) et faites-les griller 1 minute.
- Garnissez les petits pains avec la salade et les saucisses. Déposez un peu de ketchup sur les saucisses.

Tips
- *Vous pouvez aussi griller les saucisses à la fumée en remplissant à ras bord le réservoir à fumée de copeaux de bois au lieu de poudre de curry.*

DE *Geräucherte Curry-Kalbsbratwurst*

mit selbstgemachtem Ketchup und Salat im Brötchen

Mittagessen oder Zwischenmahlzeit für 4 Personen

20 Minuten + Abkühlzeit/ Grillzeit: 10 Minuten

2 große Tomaten
1 kleine Zwiebel
Pflanzenöl
3 EL Rotweinessig
1 Esslöffel Zucker
Salz, Pfeffer
Currypulver
4 Kalbsbratwürste
4 Brötchen
100 g gemischter grüner Salat

Zusätzlich *Holzstückchen/ Handmixer/ Backpinsel*

Schritt 1
- Schneiden Sie die Tomaten in kleine Stücke. Schälen und hacken Sie die Zwiebeln.
- Erhitzen Sie 3 EL Öl in einem Kochtopf. Geben Sie die Zwiebeln hinzu, und braten Sie diese 3 Minuten lang an. Geben Sie Tomaten, Essig, Zucker, eine Prise Salz und Pfeffer sowie eine Prise Currypulver hinzu. Rühren Sie die Mischung um, bringen Sie sie zum Kochen, und lassen Sie sie dann weitere 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Rühren Sie dabei regelmäßig um.
- Pürieren Sie die Tomatenmischung mit dem Handmixer zu einem feinen Püree. Lassen Sie das Ketchup abkühlen, und schmecken Sie es ab. (Sie können das Ketchup auch warm verwenden.)

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills mit Currypulver.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Pinseln Sie die Würste mit etwas Öl ein. Legen Sie diese auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie sie bei geschlossenem Deckel 10-12 Minuten lang, wenden Sie sie dabei regelmäßig.
- Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Brötchen auf. Wenn die Würste fast fertig sind, legen Sie die Brötchen mit der flachen Seite auf den Grill (2 Brötchen gleichzeitig), und grillen Sie diese 1 Minute lang.
- Füllen Sie die Brötchen mit Salat und den Würsten. Geben Sie etwas Ketchup auf die Würste.

Tips
- *Sie können auch mit Rauch grillen, indem Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen anstelle von Currypulver füllen.*

NL *Met kerrie gerookte kalfsbraadworst*

zelfgemaakte ketchup en salade, geserveerd op een broodje

Lunch of hartig tussendoortje voor 4 personen

Voorbereidingstijd 20 minuten + afkoelen/ grillen 10 minuten

2 grote tomaten
1 kleine ui
plantaardige olie
3 el rode wijnazijn
1 el suiker
zout, peper
kerriepoeder
4 kalfsbraadworsten
4 broodjes
100 g gemengde groene salade

Extra *houtsnippers/ staafmixer/ bakkwastje*

Stap 1
- Snijd de tomaten fijn. Schil en hak de ui.
- Verhit 3 el olie in een steelpan. Voeg de ui toe en fruit 3 minuten. Voeg de tomaten, azijn, suiker, een mespuntje zout, een snufje peper en een snufje kerriepoeder toe. Breng al roerend aan de kook en laat op laag vuur 5 minuten koken. Roer het mengsel regelmatig door.
- Maak met de staafmixer een fijne puree van het tomatenmengsel. Laat afkoelen en maak de ketchup op smaak af. (U kunt de ketchup ook warm gebruiken.)

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill met kerriepoeder.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Bestrijk de worstjes licht met olie. Leg ze op het geribbelde deel van de grill. Sluit het deksel en gril 10 - 12 minuten. Keer de worstjes regelmatig om.
- Snijd in de tussentijd de broodjes open. Leg als de worstjes bijna klaar zijn de broodjes op het vlakke deel van de grill (twee tegelijk) en rooster ze 1 minuut.
- Beleg de broodjes met salade en een worstje. Schep wat ketchup over het worstje.

Tips
- *U kunt de rookbeker van de grill ook tot de rand met houtsnippers vullen in plaats van met kerriepoeder.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
430 kcal	430 kcal	430 kcal	430 kcal
33 g protein	33 g de protéines	33 g Eiweiß	33 g eiwit
30 g total fat, 8 g saturated fat	30 g de matière grasse au total, 8 g de graisses saturées	30 g Fett, davon 8g gesättigte Fettsäuren	30 g vet, waarvan 8 g verzadigd
7 g carbohydrates	7 g de glucides	7 g Kohlenhydrate	7 g koolhydraten
2 g fibre	2 g de fibres	2 g Ballaststoffe	2 g vezels

EN *Smoke-grilled double rib eye with a black pepper rub*

grilled red and green peppers and aioli

Lunch or small dish for 4

10 minutes preparation + cooling/ grilling 15 minutes

salt, pepper
2 tsp paprika
thyme (dried or fresh)
vegetable oil
2 double rib eye steaks (300 g each)
1 red pepper
1 green pepper
2 cloves of garlic
4 tbsp mayonnaise
Tabasco (or other hot red pepper sauce)

Extra *woodchips*

Step 1
- Mix 1 tsp salt, 2 tsp (freshly) ground pepper, the paprika, 2 tsp thyme and ½ tbsp oil together. Rub the meat all over with the spice mixture.
- Chop the peppers into big chunks.
- For the aioli, peel and crush the garlic and mix with the mayonnaise, a few drops of Tabasco and a pinch of pepper.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips.
- Spoon 5 tsp of thyme into the steaming reservoir of the grill, fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Drizzle a few drops of oil on the flat side of the grill and arrange the pepper chunks on that side of the grill.
- Place the meat on the ridged side of the grill. Grill everything with the lid closed for 15 minutes, turning over the meat and peppers every 3 minutes. When the meat is starting to brown, turn down the heat to 3.
- Take the meat off the grill and place it on a cutting board. Cover with foil and let it rest for 10 minutes. Cut the meat into thick slices and arrange them with the peppers and aioli on 4 warm plates.

Tips
- *You can also grill without smoke by omitting the woodchips.*
- *Serve with a mixed salad and rustic bread or jacket potatoes.*

FR *Double faux-filet grillé à la fumée frotté dans du poivre noir*

poivrons rouges et vert grillés et sauce aïoli

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes + marinade/ cuisson au gril : 15 minutes

Sel, poivre
2 cuillères à café de paprika
Thym (séché ou frais)
Huile végétale
2 doubles faux-filets (300 g chacun)
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 gousses d'ail
4 cuillères à soupe de mayonnaise
Tabasco (ou une autre sauce au piment rouge)

Plus *copeaux de bois*

Étape 1
- Mélangez 1 cuillère à café de sel, 2 cuillères à café de poivre (fraîchement) moulu, le paprika, 2 cuillères à café de thym et ½ cuillère à soupe d'huile. Frottez la viande dans ce mélange d'épices.
- Coupez les poivrons en gros morceaux.
- Pour l'aïoli, épluchez et écrasez l'ail, ajoutez la mayonnaise, quelques gouttes de Tabasco et une pincée de poivre. Mélangez.

Étape 2
- Remplissez à ras bord de copeaux de bois le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Déposez 5 cuillères à soupe de thym dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez-le d'eau jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum). Fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Versez quelques gouttes d'huile sur la surface lisse du gril et disposez les morceaux de poivron sur cette partie du gril.
- Placez la viande sur la surface striée du gril. Faites griller le tout 15 minutes, avec le couvercle fermé, en retournant la viande et les poivrons toutes les 3 minutes. Une fois que la viande commence à dorer, réduisez le thermostat à 3.
- Retirez la viande du gril et déposez-la sur une planche à découper. Recouvrez-la de papier aluminium et laissez-la reposer 10 minutes. Coupez la viande en tranches épaisses et disposez-les sur 4 assiettes chaudes avec les poivrons et l'aïoli.

Tips
- *Vous pouvez également griller les légumes sans fumée, en n'ajoutant pas de copeaux de bois.*
- *Servez avec une salade verte et du pain de campagne ou des pommes de terre en robe des champs.*

DE *Auf Rauch gegrilltes doppeltes Rinderfiletsteak*

mit einem Mantel aus schwarzem Pfeffer und Gewürzen, gegrillten roten und grünen Paprikaschoten und Aioli

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten + Abkühlzeit/ Grillzeit: 15 Minuten

Salz, Pfeffer
2 TL Paprikapulver
Thymian (getrocknet oder frisch)
Pflanzenöl
2 doppelte Rinderfiletsteaks aus der Hochrippe (je 300 g)
1 roter Paprika
1 grüner Paprika
2 Knoblauchzehen
4 EL Mayonnaise
Tabasco (oder eine andere rote scharfe Pfeffersoße)

Zusätzlich *Holzstückchen*

Schritt 1
- Mischen Sie 1 TL Salz, 2 TL (frisch) gemahlenen Pfeffer, Paprikapulver, 2 TL Thymian und ½ EL Öl. Reiben Sie das Fleisch von allen Seiten mit der Gewürzmischung ein.
- Schneiden Sie die Paprika in große Stücke.
- Schälen und zerdrücken Sie für das Aioli den Knoblauch, und mischen Sie ihn mit der Mayonnaise, ein paar Tropfen Tabasco und einer Prise Pfeffer.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen.
- Geben Sie 5 TL Thymian in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Geben Sie ein paar Tropfen Öl auf die flache Seite des Grills, und legen Sie die Paprikastücke auf diese Seite.
- Legen Sie das Fleisch auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie alles bei geschlossenem Deckel 15 Minuten lang, und wenden Sie dabei das Fleisch und die Paprika alle 3 Minuten. Wenn das Fleisch braun wird, schalten Sie die Hitze auf die Stufe 3 herunter.
- Nehmen Sie das Fleisch aus dem Grill, und legen Sie es auf ein Schneidbrett. Decken Sie das Fleisch mit Folie ab, und lassen Sie es 10 Minuten lang ruhen. Schneiden Sie das Fleisch in dicke Scheiben, und richten Sie es zusammen mit den Paprika und dem Aioli auf 4 angewärmten Tellern an.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch grillen, indem Sie die Holzstückchen weglassen.*
- *Reichen Sie dazu einen gemischten Salat und Bauernbrot oder Pellkartoffeln.*

NL *Warm gerookte dubbele entrecote*

gewoon met zwarte peper en tijm, geroosterde rode en groene paprika's en aioli

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten + afkoelen/ grillen 15 minuten

zout, peper
2 tl paprikapoeder
tijm (vers of gedroogd)
plantaardige olie
2 dubbele entrecotes (300 g per stuk)
1 rode paprika
1 groene paprika
2 teentjes knoflook
4 el mayonaise
tabasco (of een andere hete rode pepersaus)

Extra *houtsnippers*

Stap 1
- Meng 1 tl zout, 2 tl versgemalen peper, het paprikapoeder, 2 tl tijm en ½ el olie door elkaar. Wrijf het vlees goed in met dit kruidenmengsel.
- Snijd de paprika's in grote stukken.
- Pel voor de aioli de teentjes knoflook en pers ze uit. Meng de knoflook met de mayonaise, een paar druppels tabasco en een snufje peper.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers.
- Schep 5 tl tijm in het stoomreservoir van de grill en vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau). Sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Sprenkel een paar druppels olie op het vlakke deel van de grill en leg de stukken paprika erop.
- Leg het vlees op het geribbelde deel van de grillplaat. Sluit het deksel en gril 15 minuten. Keer het vlees en de paprika elke 3 minuten om. Zet de keuzeknop terug naar stand 3 als het vlees begint te bruinen.
- Haal het vlees van de grillplaat en leg het op een snijplank. Bedek met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten. Snijd het vlees in dikke plakken en schik de plakken met de paprika en de aioli op 4 verwarmde borden.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door de houtsnippers weg te laten.*
- *Serveer met een gemengde salade en boerenbrood of aardappelen in de schil.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
433 kcal	433 kcal	433 kcal	433 kcal
30 g protein	30 g de protéines	30 g Eiweiß	30 g eiwit
33 g total fat, 10 g saturated fat	33 g de matière grasse au total, 10 g de graisses saturées	33 g Fett, davon 10g gesättigte Fettsäuren	33 g vet, waarvan 10 g verzadigd
4 g carbohydrates	4 g de glucides	4 g Kohlenhydrate	4 g koolhydraten
1 g fibre	1 g de fibres	1 g Ballaststoffe	1 g vezels

EN Grilled smokey pork

with chimichurri

Lunch or small dish for 4

15 minutes preparation/
grilling 45 minutes

3 cloves of garlic
1 small onion
1 carrot
1 red chilli
20 g parsley
4 tbsp red wine vinegar
1 tsp sugar
vegetable oil
600 g boneless of leg of pork (3 cm thick slice)
salt, pepper

Extra *woodchips/ chopped fresh ginger/ hand blender with beaker*

Step 1
- For the chimichurri, peel the garlic, the onion and the carrot. Halve the chilli and scrape out the white seeds. Put 2 cloves of garlic, the onion, red chilli (if you don't like it too spicy, use only half), parsley, vinegar and sugar in the beaker of the hand blender and whizz until almost smooth. Little by little, stir in 3 tbsp olive oil. Add salt and pepper.
- Crush the remaining garlic clove and mix with 2 tsp ground pepper, 1 tsp salt and 1 tbsp olive oil. Rub the pork all over with this mixture.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the brim with woodchips.
- Spoon 3 tbsp of chopped ginger into the steaming reservoir of the grill, fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Place the meat on the ridged side of the grill and grill with the lid closed for 45 minutes. Turn over every 5 minutes. Once the meat has browned, turn down the heat to 3.
- Take the meat off the grill and place it on a cutting board. Cover with foil and a clean cloth and let it rest for 10 minutes.
- Cut the meat into slices, arrange them on 4 plates and serve with the chimichurri.

Tips
- *You can also grill without smoke by omitting the woodchips.*
- *Serve with grilled sweet potatoes (parboiled) and grilled tomatoes (halved). Grill them for 10 minutes on the hot grill while the meat is resting.*

FR Grillades de porc fumées

au chimichurri

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes/
cuisson au gril : 45 minutes

3 gousses d'ail
1 petit oignon
1 carotte
1 piment rouge
20 g de persil
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à café de sucre
Huile végétale
600 g de filet de porc ou de jarret de porc sans os (tranches épaisses de 3 cm)
Sel, poivre

Plus *copeaux de bois/ gingembre frais haché/ mixeur plongeant avec un bol*

Étape 1
- Pour le chimichurri, épluchez l'ail, l'oignon et la carotte. Coupez le piment rouge en deux et raclez les graines blanches. Placez 2 gousses d'ail, l'oignon, la carotte, le piment rouge (si vous n'aimez pas la cuisine trop épicée, seulement la moitié d'un piment), le persil, le vinaigre et le sucre dans le bol du mixeur plongeant et mixez jusqu'à ce que le mélange soit quasiment lisse. Ajoutez peu à peu 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Écrasez le reste de la gousse d'ail et ajoutez-y 2 cuillères à café de poivre moulu, 1 cuillère à café de sel et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Frottez les filets de porc à l'aide de ce mélange.

Étape 2
- Remplissez à ras bord de copeaux de bois le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Versez 3 cuillères à soupe de gingembre haché dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez-le d'eau jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum). Fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Placez la viande sur la surface striée du gril. Faites griller 45 minutes, avec le couvercle fermé, en retournant la viande toutes les 5 minutes. Une fois que la viande commence à dorer, réduisez le thermostat à 3.
- Retirez la viande du gril et déposez-la sur une planche à découper. Recouvrez-la de papier aluminium et d'un torchon propre. Laissez reposer 10 minutes.
- Coupez la viande en tranches, disposez-les sur 4 assiettes et servez avec le chimichurri.

Tips
- *Vous pouvez également griller les légumes sans fumée, en n'ajoutant pas de copeaux de bois.*
- *Servez avec des patates douces grillées (à moitié cuites) et des tomates grillées (coupées en deux). Faites-les griller 10 minutes sur le gril chaud pendant que la viande repose.*

DE Auf Rauch gegrilltes Schweinefleisch

mit Chimichurri-Soße

Plat principal pour 4 personnes

Vorbereitungszeit: 15 Minuten/
Grillzeit: 45 Minuten

3 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
1 Karotte
1 rote Chilischote
20 g Petersilie
4 EL Rotweinessig
1 TL Zucker
Pflanzenöl
600 g Schweinelende oder Schweinekeule ohne Knochen (3 cm dicke Scheibe)
Salz, Pfeffer

Zusätzlich *Holzstückchen/ gehackter frischer Ingwer/ Handmixer mit Becher*

Schritt 1
- Schälen Sie für die Chimichurri-Soße den Knoblauch, die Zwiebel und die Karotten. Halbieren Sie die Chilischote, und entfernen Sie die weißen Kerne. Geben Sie 2 Knoblauchzehen, die Zwiebel, die Karotten, die rote Chilischote (wenn Sie es nicht so scharf mögen nur die Hälfte), Petersilie, Essig und Zucker in den Becher des Handmixers, und mixen Sie die Zutaten, bis eine glatte Masse entsteht. Rühren Sie nach und nach 3 EL Olivenöl ein. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.
- Zerdrücken Sie die verbleibende Knoblauchzehe, und mischen Sie sie mit 2 TL gemahlenem Pfeffer, 1 TL Salz und 1 EL Olivenöl. Reiben Sie das Schweinefleisch von allen Seiten mit der Mischung ein.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen.
- Geben Sie 3 EL gehackten Ingwer in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Legen Sie das Fleisch auf die gerippte Seite des Grills, und grillen Sie es bei geschlossenem Deckel 45 Minuten lang. Wenden Sie dabei das Fleisch alle 5 Minuten. Wenn das Fleisch braun ist, schalten Sie die Hitze auf die Stufe 3 herunter.
- Nehmen Sie das Fleisch aus dem Grill, und legen Sie es auf ein Schneidbrett. Decken Sie das Fleisch mit Folie und einem sauberen Tuch ab, und lassen Sie es 10 Minuten lang ruhen.
- Schneiden Sie das Fleisch in Scheiben, und richten Sie es zusammen mit der Chimichurri-Soße auf 4 Tellern an.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch grillen, indem Sie die Holzstückchen weglassen.*
- *Reichen Sie dazu gegrillte Süßkartoffeln (halb gekocht) und gegrillte Tomaten (halbiert). Grillen Sie diese 10 Minuten lang auf dem heißen Grill, während das Fleisch ruht.*

NL Warm gerookt varkensvlees

met chimichurri

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 15 minuten/
grillen 45 minuten

3 teentjes knoflook
1 kleine ui
1 wortel
1 rode peper
20 g peterselie
4 el rode wijnazijn
1 tl suiker
plantaardige olie
600 g varkenslende of varkenspoot zonder been (in plakken van 3 cm dik)
zout, peper

Extra *houtsnippers/ gehakte verse gember/ staafmixer met beker*

Stap 1
- Pel voor de chimichurri de teentjes knoflook, schil de ui en schrap de wortel. Halveer de rode peper en schraap de witte zaadjes eruit. Doe 2 teentjes knoflook, de ui, de wortel, de peper (als u het mengsel niet te heet wilt maken, kunt u ook de helft van de peper gebruiken), peterselie, azijn en suiker in de beker van de staafmixer. Mix totdat het mengsel vrijwel glad is. Roer druppelsgewijs 3 el olijfolie door het mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
- Pers het overgebleven teentje knoflook uit en meng dit met 2 tl gemalen peper, 1 tl zout en 1 el olijfolie. Wrijf het vlees goed in met dit mengsel.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers.
- Schep 3 el gehakte gember in het stoomreservoir van de grill en vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau). Sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Leg het vlees op het geribbelde deel van de grill. Sluit het deksel en gril 45 minuten. Keer het vlees elke 5 minuten om. Zet de keuzeknop terug naar stand 3 als het vlees goudbruin is.
- Haal het vlees van de grillplaat en leg het op een snijplank. Bedek met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.
- Snijd het vlees in plakjes, schik het op 4 borden en serveer met de chimichurri.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door de houtsnippers weg te laten.*
- *Serveer met geroosterde zoete aardappelen (voorgekookt) en geroosterde tomaten (gehalveerd). Rooster de groenten 10 minuten op de hete grill terwijl het vlees rust.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
595 kcal	595 kcal	595 kcal	595 kcal
37 g protein	37 g de protéines	37 g Eiweiß	37 g eiwit
27 g total fat, 12 g saturated fat	27 g de matière grasse au total, 12 g de graisses saturées	27 g Fett, davon 12g gesättigte Fettsäuren	27 g vet, waarvan 12 g verzadigd
51 g carbohydrates	51 g de glucides	51 g Kohlenhydrate	51 g koolhydraten
6 g fibre	6 g de fibres	6 g Ballaststoffe	6 g vezels

EN *Cheeseburgers with apple and mushrooms*

Main course for 4

15 minutes preparation/ grilling 15 minutes

1 onion
100 g mushrooms
1 apple
400 minced meat (pork or beef)
1 egg
5 tbsp breadcrumbs
salt, pepper
olive oil
4 small slices of Cheddar cheese (or similar)
4 small bread rolls

Step 1
- Peel and finely chop the onion. Finely chop the mushrooms. Quarter and core the apple. Place the mince in a bowl and grate 2 pieces of apple above the bowl. Cut the other pieces of apple into 4 slices each.
- Mix the minced meat with the grated apple, onion, mushrooms, egg, breadcrumbs, ¾ tsp salt and 1 tsp ground pepper. Shape the mixture into 4 burgers.

Step 2
- Fill the steaming reservoir of the grill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out.

Step 3
- Drizzle a little oil on the ridged side of the grill. Grill the burgers 15 minutes with the lid closed. Turn the burgers over and move them about the grill regularly.
- In the meantime, slice open the bread rolls. Five minutes before the burgers are ready, place the bread rolls 2 at a time on the flat side of the grill. Grill for 2-3 minutes.
- Place a slice of cheese on each burger and leave it to melt with the lid closed.
- Place a bread roll on each of 4 plates. Place a cheeseburger on top and finish with 2 slices of apple on each.

Tips
- *You can fill the smoking cup with woodchips before grilling to also smoke the burgers.*
- *Grill 4 rashers of bacon along with the burgers and place them on top of the melted cheese. Place some lettuce leaves between the burgers and the rolls and serve with French fries and tomato salad.*

FR *Cheeseburgers à la pomme et aux champignons*

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes/ cuisson au gril : 15 minutes

1 oignon
100 g de champignons
1 pomme
400 de viande hachée (porc ou bœuf)
1 œuf
5 cuillères à soupe de chapelure
Sel, poivre
Huile d'olive
4 petites tranches de cheddar (ou un autre fromage du même genre)
4 petits pains

Étape 1
- Épluchez et émincez finement l'oignon. Coupez finement les champignons. Coupez la pomme en quartiers et enlevez le cœur. Placez la viande hachée dans un saladier et râpez 2 quartiers de pomme au-dessus du saladier. Coupez les deux autres quartiers de pommes en 4.
- Mélangez la viande hachée, la pomme râpée, l'oignon, les champignons, l'œuf, la chapelure, ¾ de cuillère à café de sel et 1 cuillère à café de poivre moulu. Formez 4 burgers avec ce mélange.

Étape 2
- Remplissez d'eau aux ¾ le réservoir du gril (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Versez un peu d'huile sur la surface striée du gril. Faites griller les burgers 15 minutes avec le couvercle fermé. Retournez et déplacez régulièrement les burgers sur le gril.
- Pendant ce temps, coupez les petits pains dans le sens de la longueur. Cinq minutes avant que les burgers ne soient cuits, placez 2 petits pains à la fois sur la surface lisse du gril. Faites griller 2 à 3 minutes.
- Déposez une tranche de fromage sur chaque burger et laissez fondre avec le couvercle fermé.
- Posez un petit pain sur 4 assiettes. Déposez un cheeseburger sur chaque petit pain et 2 tranches de pomme.

Tips
- *Vous pouvez remplir le réservoir à fumée de copeaux de bois avant la cuisson au gril pour fumer les burgers.*
- *Faites griller 4 tranches de bacon avec les burgers et déposez-les sur le fromage fondu. Mettez des feuilles de laitue entre les burgers et les petits pains. Servez avec des frites et une salade de tomates.*

DE *Cheeseburger mit Apfel und Champignons*

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten/ Grillzeit: 15 Minuten

1 Zwiebel
100 g Champignons
1 Apfel
400 g Hackfleisch (vom Schwein oder Rind)
1 Ei
5 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Olivenöl
4 kleine Scheiben Cheddar (oder ähnlicher Käse)
4 kleine Brötchen

Schritt 1
- Schälen Sie die Zwiebel, und hacken Sie die Zwiebel sowie die Champignons fein. Vierteln und entkernen Sie den Apfel. Geben Sie das Hackfleisch in eine Schüssel, und reiben Sie zwei Apfelviertel darüber. Schneiden Sie die anderen Apfelstücke in je 4 Spalten.
- Mischen Sie das Hackfleisch mit dem geriebenen Apfel, der Zwiebel, den Champignons, dem Ei, den Semmelbröseln, ¾ TL Salz und 1 TL gemahlenem Pfeffer. Formen Sie aus der Mischung 4 Burger.

Schritt 2
- Füllen Sie den Dampfbehälter des Grills zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Geben Sie ein wenig Öl auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie die Burger 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel. Wenden Sie die Burger regelmäßig, und verändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill.
- Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Brötchen auf. Legen Sie 5 Minuten vor Fertigstellung der Burger je 2 Brötchen auf die flache Seite des Grills. Grillen Sie die Brötchen 2-3 Minuten lang.
- Legen Sie eine Scheibe Käse auf jeden Burger, und warten Sie bei geschlossenem Deckel, bis der Käse geschmolzen ist.
- Richten Sie je ein Brötchen auf 4 Tellern an. Legen Sie den Cheeseburger darauf, und garnieren Sie ihn mit je zwei Apfelscheiben.

Tips
- *Sie können vor dem Grillen den Räucherbecher mit Holzstückchen füllen, um die Burger zu räuchern.*
- *Grillen Sie 4 Speckscheiben zusammen mit den Burgern, und legen Sie sie auf den geschmolzenen Käse. Legen Sie einige Salatblätter zwischen Burger und Brötchen, und reichen Sie dazu Pommes Frites und Tomatensalat.*

NL *Hamburger met kaas, appel en champignons*

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 15 minuten/ grillen 15 minuten

1 ui
100 g champignons
1 appel
400 gehakt (varkens- of rundergehakt)
1 ei
5 el broodkruim
zout, peper
olijfolie
4 plakken cheddarkaas (of vergelijkbare kaas)
4 broodjes

Stap 1
- Hak de geschilde ui en de champignons fijn. Verdeel de appel in vieren en verwijder het klokhuis. Doe het gehakt in een kom en rasp 2 partjes appel boven de kom. Snijd de andere appelpartjes elk in vier schijfjes.
- Meng het gehakt met de geraspte appel, de ui, de champignons, het ei, het broodkruim, ¾ tl zout en 1 tl gemalen peper. Maak 4 hamburgers van het mengsel.

Stap 2
- Vul het stoomreservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Sprenkel een beetje olie op het geribbelde deel van de grill en leg de hamburgers erop. Sluit het deksel en gril 15 minuten. Keer de burgers regelmatig om en schuif ze even heen en weer over de grillplaat.
- Snijd in de tussentijd de broodjes open. Leg, vijf minuten voordat de hamburgers klaar zijn, twee broodjes tegelijk op het vlakke deel van de grillplaat en rooster ze 2 - 3 minuten.
- Leg een plak kaas op elke hamburger, sluit het deksel en laat de kaas smelten.
- Leg een broodje op elk van de 4 borden. Beleg de broodjes met een kaasburger en twee schijfjes appel.

Tips
- *U kunt voor het grillen de rookbeker vullen met houtsnippers om de hamburgers ook te roken.*
- *Gril 4 plakken bacon samen met de hamburgers en leg ze op de gesmolten plak kaas. Leg een paar blaadjes sla op het broodje onder de hamburger en serveer er Franse frietjes en tomatensalade bij.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
257 kcal	257 kcal	257 kcal	257 kcal
16 g protein	16 g de protéines	16 g Eiweiß	16 g eiwit
21 g total fat, 11 g saturated fat	21 g de matière grasse au total, 11 g de graisses saturées	21 g Fett, davon 11g gesättigte Fettsäuren	21 g vet, waarvan 11 g verzadigd
1 g carbohydrates	1 g de glucides	1 g Kohlenhydrate	1 g koolhydraten
0 g fibre	0 g de fibres	0 g Ballaststoffe	0 g vezels

EN Grilled lamb chops

with balsamic vinegar sauce

Main course for 4

20 minutes preparation/ grilling 15 minutes

4 tsp rosemary leaves
4 basil leaves
3 sprigs of thyme
salt, pepper
8 single lamb chops
1 shallot
2 tbsp butter
75 ml balsamic vinegar
175 ml chicken broth

Step 1

- Chop 1 tsp of the rosemary, the basil leaves and the leaves of 1 sprig of thyme.
- Mix the chopped herbs with a pinch of salt and pepper. Rub the lamb chops with this mixture and leave to permeate for 15 minutes.
- Peel and finely chop the shallot. Melt 1 tbsp of the butter in a small saucepan and fry the shallot for 3 minutes. Add the balsamic vinegar and the broth and cook for a few minutes, until the liquid has reduced by half. Add salt and pepper to taste and keep warm.

Step 2

- Put the rest of the rosemary and thyme in the steaming reservoir of the grill, fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out.

Step 3

- Place the lamb chops on the ridged side of the grill. Grill the chops with the lid closed for 5 minutes. Turn them over and move them around the grill once.
- Put the balsamic reduction on a high heat and bring to the boil. Whisk the rest of the butter, a quarter at a time, into the balsamic vinegar sauce.
- Arrange the lamb chops on 4 plates and spoon the balsamic vinegar sauce over the meat.

Tips

- *You can fill the smoking cup with woodchips before grilling to also smoke the lamb chops.*
- *Serve with pasta and steamed runner beans.*

FR Côtelettes d'agneau grillées

à la sauce au vinaigre balsamique

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes/ cuisson au gril : 15 minutes

4 cuillères à café de feuilles de romarin
4 feuilles de basilic
3 branches de thym
Sel, poivre
8 côtelettes d'agneau
1 échalote
2 cuillères à soupe de beurre
75 ml de vinaigre balsamique
175 ml de bouillon de poulet

Étape 1

- Hachez 1 cuillère à café de romarin, les feuilles de basilic et les feuilles d'une branche de thym.
- Ajoutez une pincée de sel et de poivre aux herbes hachées. Frottez les côtelettes d'agneau à l'aide de ce mélange et laissez-les s'en imprégner pendant 15 minutes.
- Épluchez et coupez finement l'échalote. Faites fondre 1 cuillère à soupe de beurre dans une petite casserole et faites revenir l'échalote pendant 3 minutes. Ajoutez le vinaigre balsamique et le bouillon et faites cuire pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié. Salez et poivrez à votre convenance. Maintenez au chaud.

Étape 2

- Placez le reste du romarin et du thym dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez-le d'eau jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum). Fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3

- Déposez les côtelettes sur la surface striée du gril. Faites griller les côtelettes 5 minutes avec le couvercle fermé. Retournez-les une fois et déplacez-les sur le gril.
- Faites cuire la réduction de vinaigre balsamique à feu vif et portez-la à ébullition. Incorporez le reste du beurre (un quart à la fois) dans la sauce au vinaigre balsamique.
- Disposez les côtelettes d'agneau sur 4 assiettes et versez la sauce au vinaigre balsamique sur la viande.

Tips

- *Vous pouvez remplir le réservoir à fumée de copeaux de bois avant la cuisson au gril pour fumer les côtelettes.*
- *Servez avec des pâtes et des haricots d'Espagne cuits à la vapeur.*

DE Gegrillte Lammkoteletts

mit Balsamico-Soße

Hauptgericht für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten/ Grillzeit: 15 Minuten

4 TL Rosmarinblätter
4 Basilikumblätter
3 Thymianzweige
Salz, Pfeffer
8 einzelne Lammkoteletts
1 Schalotte
2 EL Butter
75 ml Balsamico-Essig
175 ml Hühnerbrühe

Schritt 1

- Hacken Sie 1 TL Rosmarin, die Basilikumblätter und die Blätter eines Thymianzweigs.
- Mischen Sie die gehackten Kräuter mit einer Prise Salz und Pfeffer. Reiben Sie die Lammkoteletts mit der Mischung ein, und lassen Sie die Mischung 15 Minuten lang einziehen.
- Schälen Sie die Schalotte, und hacken Sie sie fein. Schmelzen Sie 1 EL Butter in einem kleinen Topf, und braten Sie die Schalotte 3 Minuten lang an. Geben Sie den Balsamico und die Brühe hinzu, und lassen Sie die Mischung einige Minuten kochen, bis sie zur Hälfte einreduziert ist. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab, und halten Sie die Mischung warm.

Schritt 2

- Geben Sie den Rest des Rosmarins und Thymians in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3

- Legen Sie die Lammkoteletts auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie die Koteletts bei geschlossenem Deckel 5 Minuten lang. Wenden Sie sie ein Mal, und ändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill.
- Bringen Sie die Balsamico-Reduktion zum Kochen. Rühren Sie die restliche Butter nach und nach mit einem Schneebesen in die Balsamico-Soße ein.
- Richten Sie die Lammkoteletts auf 4 Tellern an, und geben Sie die Balsamico-Soße über das Fleisch.

Tips

- *Sie können vor dem Grillen den Räucherbecher mit Holzstückchen füllen, um die Lammkoteletts zu räuchern.*
- *Reichen Sie dazu Pasta und gedämpfte Stangenbohnen.*

NL Gegrilde lamskoteletjes

met balsamicoazijnsaus

Hoofdgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 20 minuten/ grillen 15 minuten

4 tl rozemarijnnaaldjes
4 basilicumblaadjes
3 takjes tijm
zout, peper
8 enkele lamskoteletjes
1 sjalotje
2 el boter
75 ml balsamicoazijn
175 ml kippenbouillon

Stap 1

- Hak 1 tl rozemarijnnaaldjes, de basilicumblaadjes en de blaadjes van 1 takje tijm fijn.
- Meng de gehakte kruiden met een mespuntje zout en peper. Wrijf de lamskoteletjes in met dit mengsel en laat 15 minuten intrekken.
- Schil het sjalotje en hak het fijn. Laat 1 el boter smelten in een steelpannetje en fruit het sjalotje 3 minuten. Voeg de balsamicoazijn en de kippenbouillon toe, breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg peper en zout naar smaak toe en houd het mengsel warm.

Stap 2

- Doe de rest van de rozemarijn en de tijm in het stoomreservoir van de grill en vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau). Sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3

- Leg de lamskoteletjes op het geribbelde gedeelte van de grill. Sluit het deksel en gril 5 minuten. Keer de koteletjes tijdens het roosteren een keer om en schuif ze even heen en weer over de grillplaat.
- Breng het balsamicoazijnmengsel op hoog vuur opnieuw aan de kook. Klop de rest van de boter in vier delen door de saus.
- Leg de lamskoteletten op 4 borden en schep de balsamicoazijnsaus over het vlees.

Tips

- *U kunt voor het grillen de rookbeker vullen met houtsnippers om de lamskoteletten ook te roken.*
- *Serveer met pasta en gestoomde pronkbonen of snijbonen.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
226 kcal	226 kcal	226 kcal	226 kcal
5 g protein	5 g de protéines	5 g Eiweiß	5 g eiwit
14 g total fat, 2 g saturated fat	14 g de matière grasse au total, 2 g de graisses saturées	14 g Fett, davon 2g gesättigte Fettsäuren	14 g vet, waarvan 2 g verzadigd
20 g carbohydrates	20 g de glucides	20 g Kohlenhydrate	20 g koolhydraten
5 g fibre	5 g de fibres	5 g Ballaststoffe	5 g vezels

EN *Smoke-grilled tomatoes and red pepper gazpacho*

with grilled tortilla

Vegetarian starter or lunch for 4

10 minutes preparation/
5 minutes grilling + cooling

8 ripe tomatoes
1 red pepper
1 (sweet) onion
½ cucumber
1 small clove of garlic
salt, pepper
50 ml olive oil
3 tbsp white wine vinegar
2 flour tortillas
Tabasco (or other hot red pepper sauce)

Extra *woodchips/ hand blender with beaker/ cooking brush*

Step 1
- Halve the tomatoes and the pepper. Deseed the pepper.
- Peel and chop the onion, cucumber and garlic. Reserve 4 tbsp of the chopped cucumber.
- Cut the tortillas into quarters.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and till you see quite some smoke coming out of the smoke cup.

Step 3
- Brush the tomatoes and pepper lightly with oil. Place them on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for 10 minutes. Turn twice.
- Put the tortilla on the flat side of the grill and toast.
- Put the grilled tomatoes, grilled pepper, onion, cucumber, garlic, olive oil and vinegar in the beaker of the blender. Whizz to a smooth soup. Season to taste with salt, pepper and Tabasco.
- Let the gazpacho cool in the fridge for at least 3 hours.
- Serve the ice-cold gazpacho in small glasses, garnish with the reserved cucumber and serve with the tortilla.

Tips
- *You can also grill without smoke by omitting the woodchips.*
- *The gazpacho can be garnished further with cured ham, chopped hardboiled eggs, chopped tomatoes and parsley. This soup also tastes great when served hot.*

FR *Gaspacho aux tomates et poivrons verts grillés à la fumée accompagné*

d'une tortilla grillée

Entrée ou déjeuner végétarien pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes/
cuisson au gril : 5 minutes

8 tomates mûres
1 poivron vert
1 oignon (doux)
½ concombre
1 petite gousse d'ail
Sel, poivre
50 ml d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
2 tortillas de farine
Tabasco (ou une autre sauce au piment rouge)

Plus *copeaux de bois/ mixeur plongeant avec un bol/ pinceau de cuisine*

Étape 1
- Coupez les tomates et le poivron en 2. Évidez le poivron.
- Pelez et hachez l'oignon, le concombre et l'ail. Réservez 4 cuillères à soupe de concombre haché.
- Coupez les tortillas en 4.

Étape 2
- Remplissez à ras bord de copeaux de bois le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Badigeonnez les tomates et le poivron d'un peu d'huile. Posez-les sur la surface striée du gril. Faites-les griller environ 10 minutes avec le couvercle fermé. Retournez-les deux fois.
- Posez les tortillas sur la surface lisse du gril et faites-les griller.
- Déposez les tomates grillées, le poivron grillé, l'oignon, le concombre, l'ail, l'huile d'olive et le vinaigre dans le bol du mixeur plongeant. Mixez jusqu'à obtention d'une soupe lisse. Assaisonnez à votre convenance avec du sel, du poivre et du Tabasco.
- Laissez le Tabasco refroidir au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- Servez le gaspacho glacé dans des verrines, déposez-y le concombre mis de côté et servez avec les tortillas.

Tips
- *Vous pouvez également griller les légumes sans fumée, en n'ajoutant pas de copeaux de bois.*
- *Vous pouvez aussi accompagner le gaspacho de jambon cru, d'œufs durs pochés, de tomates hachées et de persil. Cette soupe est également délicieuse, chaude.*

DE *Auf Rauch gegrillte Tomaten mit roter Paprika-Gazpacho*

und gegrillten Tortillas

Vegetarische Vorspeise oder Mittagessen für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten/
Grillzeit: 5 Minuten + Abkühlzeit

8 reife Tomaten
1 roter Paprika
1 (süße) Zwiebel
½ Gurke
1 kleine Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
50 ml Olivenöl
3 EL Weißweinessig
2 Weizentortillas
Tabasco (oder eine andere rote scharfe Pfeffersoße)

Zusätzlich *Holzstückchen/ Handmixer mit Becher/ Backpinsel*

Schritt 1
- Halbieren Sie Tomaten und Paprika. Entkernen Sie den Paprika.
- Schälen und hacken Sie Zwiebel, Gurke und Knoblauch. Legen Sie 4 EL der gehackten Gurke zur Seite.
- Schneiden Sie die Tortillas in Viertel.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Tragen Sie mit dem Backpinsel eine dünne Schicht Öl auf Tomaten und Paprika auf. Legen Sie diese auf die geriffelte Seite des Grills. Grillen Sie das Gemüse bei geschlossenem Deckel 10 Minuten lang, wenden Sie es dabei zwei Mal.
- Legen Sie die Tortillas auf die flache Seite des Grills, und toasten Sie sie.
- Geben Sie die gegrillten Tomaten und Paprikaschoten sowie Zwiebel, Gurke, Knoblauch, Olivenöl und Essig in den Becher des Mixers. Mixen Sie die Zutaten zu einer glatten Suppe. Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und Tabasco ab.
- Lassen Sie die Gazpacho mindestens 3 Stunden lang im Kühlschrank abkühlen.
- Servieren Sie die eiskalte Gazpacho in kleinen Gläsern, und garnieren Sie sie mit der restlichen Gurke. Reichen Sie die Tortillas dazu.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch grillen, indem Sie die Holzstückchen weglassen.*
- *Sie können die Gazpacho zusätzlich mit Schinken, gehacktem hart gekochtem Ei, gehackten Tomaten und Petersilie garnieren. Diese Suppe schmeckt auch heiß.*

NL *Gazpacho van warm gerookte tomaten en rode paprika*

met geroosterde tortilla

Vegetarische lunch of voorgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten/
grillen 5 minuten + afkoelen

8 rijpe tomaten
1 rode paprika
1 (zoete) ui
½ komkommer
1 klein teentje knoflook
zout, peper
50 ml olijfolie
3 el witte wijnazijn
2 bloemtortilla's
tabasco (of een andere hete rode pepersaus)

Extra *houtsnippers/ staafmixer met beker/ bakkwastje*

Stap 1
- Halveer de tomaten en de paprika. Verwijder zaad en zaadlijsten uit de paprika.
- Schil de ui, de komkommer en het knoflookteentje en hak ze fijn. Houd 4 el gehakte komkommer apart.
- Snijd de tortilla's in vieren.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Bestrijk tomaten en paprika licht met olie. Leg ze op het geribbelde gedeelte van de grill. Sluit het deksel en grill 10 minuten. Keer de groenten tijdens het roosteren tweemaal om.
- Leg de tortillapunten op het vlakke deel van de grillplaat en rooster ze.
- Doe de geroosterde tomaten, de geroosterde paprika, de ui, de komkommer, de knoflook en de azijn in de beker van de staafmixer en mix tot een gladde soep. Maak op smaak af met zout, peper en tabasco.
- Laat de gazpacho minimaal 3 uur in de koelkast afkoelen.
- Schenk de ijskoude gazpacho in kleine glaasjes, schep de achtergehouden komkommer erin en serveer er de tortillapunten bij.

Tips
- *U kunt ook zonder rook grillen door de houtsnippers weg te laten.*
- *U kunt de gazpacho verder garneren met gerookte ham, fijngehakte hardgekookte eieren, gehakte tomaten en peterselie. De soep smaakt warm ook uitstekend.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
155 kcal	155 kcal	155 kcal	155 kcal
9 g protein	9 g de protéines	9 g Eiweiß	9 g eiwit
11 g total fat, 3 g saturated fat	11 g de matière grasse au total, 3 g de graisses saturées	11 g Fett, davon 3g gesättigte Fettsäuren	11 g vet, waarvan 3 g verzadigd
5 g carbohydrates	5 g de glucides	5 g Kohlenhydrate	5 g koolhydraten
4 g fibre	4 g de fibres	4 g Ballaststoffe	4 g vezels

EN *Grilled Portobello mushrooms, asparagus and lettuce*

with pesto and Parmesan cheese

Vegetarian starter or side dish for 4

10 minutes preparation/
grilling 10 minutes

4 Portobello mushrooms
8 green asparagus
2 little gem lettuces
olive oil
4 tbsp pesto
4 tbsp lemon juice
1 tsp sugar
salt, pepper
50 g Parmesan cheese (shaved or grated)

Extra *cooking brush*

Step 1
- Wipe the mushrooms clean and trim the asparagus. Cut the lettuces into quarters.

Step 2
- Place the grill (lid closed)on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out.

Step 3
- Drizzle the grill with a little oil. Place the mushrooms and lettuce quarters on the ridged side of the grill and the asparagus on the flat side of the grill. Close the lid. Grill for 4-5 minutes, turning regularly. Brush the vegetables lightly with some pesto and turn over once more.
- Stir the rest of the pesto together with the lemon juice and the sugar into a dressing. Season to taste with salt and pepper.
- Divide the grilled vegetables and the lettuce between 4 plates. Drizzle with the dressing and sprinkle with Parmesan cheese.

Tips
- *You can also grill with smoke: fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips and grill with the lid closed.*
- *You may replace the Portobello mushrooms with other kinds of mushrooms. Instead of little gem lettuce you can use another kind of firm, small lettuce.*

FR *Champignons portobello grillés, asperges et laitue*

au pesto et au parmesan

Entrée végétarienne ou accompagnement pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes/
cuisson au gril : 10 minutes

4 champignons portobello
8 asperges vertes
2 petites laitues de variété sucrine
Huile d'olive
4 cuillères à soupe de pesto
4 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de sucre
Sel, poivre
50 g de parmesan (en copeaux ou râpé)

Plus *pinceau de cuisine*

Étape 1
- Lavez les champignons et épluchez les asperges. Coupez les laitues en 4.

Étape 2
- Placez le gril (couvercle fermé) sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Versez un peu d'huile sur le gril. Déposez les champignons sur la surface striée du gril et les asperges sur la surface lisse. Fermez le couvercle. Faites griller le tout pendant 4 à 5 minutes, en retournant régulièrement les champignons et les asperges. Badigeonnez les légumes d'un peu de pesto et retournez-les une nouvelle fois.
- Mélangez le reste du pesto avec le jus de citron et le sucre pour obtenir une sauce. Salez et poivrez à votre convenance.
- Répartissez les légumes grillés et la laitue sur 4 assiettes. Arrosez avec la sauce et saupoudrez de parmesan.

Tips
- *Vous pouvez aussi griller les légumes à la fumée en remplissant à ras bord le réservoir à fumée de copeaux de bois et en fermant le couvercle du gril.*
- *Vous pouvez remplacer les champignons portobello par d'autres types de champignons. Au lieu de sucrines, vous pouvez utiliser un autre type de laitue petite et ferme.*

DE *Gegrillte Zuchtchampignons, Spargel und Salat*

mit Pesto und Parmesan

Vegetarische Vorspeise oder Beilage für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten/
Grillzeit: 10 Minuten

4 Zuchtchampignons
8 Stangen grüner Spargel
2 Salatherzen
Olivenöl
4 EL Pesto
4 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
50 g Parmesankäse (grob oder fein gerieben)

Zusätzlich *Backpinsel*

Schritt 1
- Reinigen Sie die Champignons, schneiden Sie den Spargel. Schneiden Sie die Salatherzen in Viertel.

Schritt 2
- Stellen Sie den Grill mit geschlossenem Deckel auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Geben Sie ein wenig Öl auf den Grill. Legen Sie die Champignons auf die gerippte Seite des Grills und den Spargel auf die flache Seite des Grills. Schließen Sie den Deckel. Grillen Sie das Gemüse 4-5 Minuten lang, und wenden Sie es dabei regelmäßig. Pinseln Sie das Gemüse mit etwas Pesto ein, und wenden Sie es erneut.
- Rühren Sie das restliche Pesto mit dem Zitronensaft und dem Zucker zu einem Dressing an, und schmecken Sie es mit Salz und Pfeffer ab.
- Richten Sie das gegrillte Gemüse und den Salat auf 4 Tellern an. Beträufeln Sie das Gericht mit dem Dressing, und streuen Sie den Parmesankäse darüber.

Tips
- *Sie können auch mit Rauch grillen, indem Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen füllen und den Deckel schließen.*
- *Sie können die Zuchtchampignons durch eine beliebige andere Pilzsorte ersetzen. Statt Salatherzen können Sie einen beliebigen festen, kleinen Salat verwenden.*

NL *Geroosterde portobello's en asperges*

en sla met pesto en Parmezaanse kaas

Vegetarisch voor- of bijgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten/
grillen 10 minuten

4 portobello's
8 groene asperges
2 little gems
olijfolie
4 el pesto
4 el citroensap
1 tl suiker
zout, peper
50 g Parmezaanse kaas (geschaafd of geraspt)

Extra *bakkwastje*

Stap 1
- Veeg de paddenstoelen schoon en snijd de onderkant van de asperges. Snijd de slakropjes in vieren.

Stap 2
- Plaats de grill (met gesloten deksel) op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Besprenkel de grillplaat met een beetje olie. Leg de paddenstoelen op het geribbelde deel van de grill en de asperges op het vlakke deel. Sluit het deksel en gril 4 - 5 minuten. Keer de groenten tijdens het roosteren regelmatig om. Borstel een beetje pesto over de groenten en keer ze nog eens om.
- Klop een dressing van de rest van de pesto, het citroensap en de suiker. Maak op smaak af met zout en peper.
- Verdeel de geroosterde groenten en de sla over 4 borden. Besprenkel met de dressing en bestrooi met Parmezaanse kaas.

Tips
- *U kunt ook met rook grillen. Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers en gril met gesloten deksel.*
- *U kunt ook andere paddenstoelen dan portobello's gebruiken. In plaats van little gems zijn ook andere kleine en stevige slasoorten geschikt.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
267 kcal	267 kcal	267 kcal	267 kcal
11 g protein	11 g de protéines	11 g Eiweiß	11 g eiwit
19 g total fat, 6 g saturated fat	19 g de matière grasse au total, 6 g de graisses saturées	19 g Fett, davon 6g gesättigte Fettsäuren	19 g vet, waarvan 6 g verzadigd
13 g carbohydrates	13 g de glucides	13 g Kohlenhydrate	13 g koolhydraten
3 g fibre	3 g de fibres	3 g Ballaststoffe	3 g vezels

EN *Rocket salad with smoke-grilled courgette, tomato and mozzarella*

Vegetarian starter or side dish for 4

15 minutes preparation/
grilling 6 minutes

4 pomodori tomatoes
2 courgettes
1 (buffalo) mozzarella
100 g rocket
4 sprigs of thyme
4 tbsp olive oil
2 tbsp balsamic vinegar
salt, pepper

Extra *woodchips/ rosemary*

Step 1
- Slice the tomatoes, courgettes and mozzarella. Take the leaves off 2 sprigs of thyme and set aside.
- Arrange the rocket on 4 large plates.

Step 2
- Fill the smoking cup of the grill to the rim with woodchips.
- Put 2 sprigs of thyme and 2 sprigs of rosemary in the steaming reservoir of the grill. Fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5. Wait until the light goes out and you see quite some smoke coming out of the smoking cup.

Step 3
- Drizzle a little oil on the ridged side of the grill and scatter over the thyme leaves. Place the courgette slices on the ridged side of the grill. Grill with the lid closed for 6 minutes, turning the slices over once. At that time, drizzle the flat side of the grill with a little oil and place the slices of tomato on it. Grill them for 1 minute. Place the grilled slices of tomato on the rocket. Continue to grill tomato slices until they've all been grilled for 1 minute.
- Divide the rest of the grilled tomato slices, courgette, thyme and the mozzarella over the plates. Sprinkle with the remaining olive oil and the balsamic vinegar. Season with salt and pepper to taste.

Tips
- *You can also grill without smoke and/or herbs by omitting the woodchips and/or the rosemary and extra thyme.*
- *Courgette can be replaced with aubergine or chunks of pepper. It is very tasty to add some sundried tomatoes to the grilled vegetables on the plate.*

FR *Roquette aux courgettes, tomates et mozzarella grillées*

Entrée végétarienne ou accompagnement pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes/
cuisson au gril : 6 minutes

4 tomates pomodori
2 courgettes
1 mozzarella (de bufflonne)
100 g de roquette
4 branches de thym
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
Sel, poivre

Plus *copeaux de bois/ romarin*

Étape 1
- Coupez les tomates et les courgettes en rondelles. Coupez la mozzarella en 4. Prélevez les feuilles de 2 branches de thym et mettez-les de côté.
- Disposez la roquette sur 4 assiettes.

Étape 2
- Remplissez à ras bord de copeaux de bois le réservoir à fumée du gril et fermez le couvercle.
- Placez 2 branches de thym et 2 branches de romarin dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez-le d'eau jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum). Fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5. Attendez que le voyant rouge s'éteigne et que de la fumée s'échappe du réservoir.

Étape 3
- Versez un peu d'huile sur la surface striée du gril et saupoudrez-le de feuilles de thym. Placez les rondelles de courgette sur la surface striée du gril. Faites griller 6 minutes avec le couvercle fermé, en retournant une fois les rondelles. Au moment de retourner les rondelles de courgette, versez un peu d'huile sur la partie lisse du gril et déposez-y les rondelles de tomate. Faites-les griller 1 minute. Placez les rondelles de tomates grillées sur la roquette. Continuez à griller des rondelles de tomate jusqu'à ce qu'elles aient toutes grillé pendant 1 minute.
- Disposez le reste des rondelles de tomate grillées, les rondelles de courgette, le thym et la mozzarella sur les assiettes. Arrosez avec le reste d'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez à votre convenance.

Tips
- *Vous pouvez également griller le saumon sans fumée et/ou sans herbes en n'ajoutant pas de copeaux de bois et/ou de romarin et de thym.*
- *Vous pouvez remplacer les courgettes par des aubergines ou des morceaux de poivron. Vous pouvez également accompagner les légumes grillés de tomates séchées, c'est délicieux.*

DE *Rucola mit auf Rauch gegrillten Zucchini, Tomaten und Mozzarella*

Vegetarische Vorspeise oder Beilage für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten/
Grillzeit: 6 Minuten

4 Pomodori-Tomaten
2 Zucchini
1 (Büffel-)Mozzarella
100 g Rucolasalat
4 Thymianzweige
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer

Zusätzlich *Holzstückchen/ Rosmarin*

Schritt 1
- Schneiden Sie die Tomaten und Zucchini in Scheiben. Schneiden oder reißen Sie den Mozzarella in 4 Stücke. Zupfen Sie die Blätter von 2 Thymianzweigen, und legen Sie sie zur Seite.
- Richten Sie den Rucola auf 4 großen Tellern an.

Schritt 2
- Füllen Sie den Räucherbecher des Grills bis zum Rand mit Holzstückchen.
- Geben Sie 2 Rosmarin- und 2 Thymianzweige in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt und eine ausreichende Menge Rauch aus dem Räucherbecher austritt.

Schritt 3
- Geben Sie ein wenig Öl auf die gerippte Seite des Grills, und streuen Sie die Thymianblätter darüber. Legen Sie die Zucchinischeiben auf die gerippte Seite des Grills. Grillen Sie die Scheiben bei geschlossenem Deckel 6 Minuten lang, und wenden Sie die Scheiben ein Mal. Geben Sie zu diesem Zeitpunkt ein wenig Öl auf die flache Seite des Grills, und legen Sie die Tomatenscheiben darauf. Grillen Sie diese 1 Minute lang. Legen Sie die gegrillten Tomatenscheiben auf den Rucola. Grillen Sie die restlichen Tomatenscheiben jeweils 1 Minute lang.
- Richten Sie die restlichen gegrillten Tomatenscheiben, die Zucchinischeiben, den Thymian und den Mozzarella auf den Tellernan. Träufeln Sie das restliche Olivenöl und den Balsamico-Essig darüber. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Tips
- *Sie können auch ohne Rauch und/oder Kräuter grillen, indem Sie die Holzstückchen und/oder den zusätzlichen Rosmarin/Thymian weglassen.*
- *Anstelle von Zucchini können Sie Auberginen oder Paprikastücke verwenden. Eine weitere Geschmacksnote für Ihr gegrilltes Gemüse erhalten Sie mit sonnengetrockneten Tomaten.*

NL *Rucola met warm gerookte courgette, tomaat en mozzarella*

Vegetarisch voor- of bijgerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 15 minuten/
grillen 6 minuten

4 pomodoritomaten
2 courgettes
1 (buffel)mozzarella
100 g rucola
4 takjes tijm
4 el olijfolie
2 el balsamicoazijn
zout, peper

Extra *houtsnippers/ rozemarijn*

Stap 1
- Snijd de tomaten en courgettes in plakjes. Snijd of scheur de mozzarella in 4 stukken. Pluk de blaadjes van 2 takjes tijm en houd ze apart.
- Schik de rucola op 4 grote borden.

Stap 2
- Vul de rookbeker van de grill tot de rand met houtsnippers.
- Doe 2 takjes rozemarijn en 2 takjes tijm in het stoomreservoir van de grill en vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau). Sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keukenknop van de grill op stand 5. Wacht totdat het lichtje uitgaat en u duidelijk zichtbaar rook uit de rookbeker ziet komen.

Stap 3
- Sprenkel een beetje olie en strooi de tijmblaadjes op het geribbelde gedeelte van de grill. Leg nu de courgetteschijfjes op het geribbelde deel. Sluit het deksel en gril 6 minuten. Keer tijdens het roosteren de schijven eenmaal om. Besprenkel op dat moment ook het vlakke gedeelte van de grill met een beetje olie en leg de schijfjes tomaat erop. Rooster ze 1 minuut. Schik de gegrilde schijfjes tomaat op de rucola. Ga door totdat alle schijfjes tomaat 1 minuut zijn geroosterd.
- Verdeel de rest van de schijfjes tomaat en de schijfjes courgette, de tijm en de mozzarella over de borden. Besprenkel met de rest van de olijfolie en de balsamicoazijn. Breng op smaak met zout en peper.

Tips
- *U kunt ook zonder rook en/of kruiden grillen door de houtsnippers en/of de rozemarijn en extra tijm weg te laten.*
- *U kunt de courgette vervangen door aubergine of stukken paprika. Het gerecht wordt extra smakelijk als u de gegrilde groenten garneert met enkele zongedroogde tomaatjes.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
86 kcal	86 kcal	86 kcal	86 kcal
1 g protein	1 g de protéines	1 g Eiweiß	1 g eiwit
6 g total fat, 1 g saturated fat	6 g de matière grasse au total, 1 g de graisses saturées	6g Fett, davon 1g gesättigte Fettsäuren	6 g vet, waarvan 1 g verzadigd
7 g carbohydrates	7 g de glucides	7 g Kohlenhydrate	7 g koolhydraten
1 g fibre	1 g de fibres	1 g Ballaststoffe	1 g vezels

EN Grilled melon carpaccio

with vanilla and hazelnuts

Dessert for 4

10 minutes preparation/ grilling 5-8 minutes

2 tbsp lemon juice
1 tbsp vanilla sugar
2 tbsp roasted hazelnuts
1 small, sweet melon
vegetable oil
4 sprigs of mint

Extra *shredded peel of 1 lemon/ cooking brush*

Step 1
- Mix the lemon juice with 3 tbsp water and the vanilla sugar. Stir until the sugar has dissolved.
- Roughly chop the hazelnuts.
- Halve the melon, scoop out the seeds, peel the halves and slice the melon in 0.5 cm thick slices.

Step 2
- Place the lemon peel in the steaming reservoir of the grill, fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out.

Step 3
- Brush the grill surface with a little oil. Place the slices of melon on the grill, close the lid and grill for 8 minutes. Turn the slices over once.
- Divide the melon slices over 4 plates. Drizzle with the dressing and hazelnuts. Garnish with mint leaves.

Tips
- *Instead of lemon peel for steaming, use chopped lemongrass or lemon leaves.*
- *The melon can be replaced with mango or apple. Instead of mint leaves, lemon balm can be used.*

FR Carpaccio de melon grillé

à la vanille et aux noisettes

Dessert pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes/ cuisson au gril : 5 à 8 minutes

2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de noisettes grillées
1 petit melon sucré (ferme)
Huile végétale
4 branches de menthe

Plus *morceaux de peau d'un citron/ pinceau de cuisine*

Étape 1
- Mélangez le jus de citron, 3 cuillères à soupe d'eau et le sucre vanillé jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Hachez grossièrement les noisettes.
- Coupez le melon en 2, évidez-le, épluchez les moitiés et coupez-les en tranches d'1 cm d'épaisseur.

Étape 2
- Placez la peau de citron dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez-le d'eau jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum). Fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Badigeonnez la surface du gril d'un peu d'huile. Placez les tranches de melon sur le gril, fermez le couvercle et faites griller 5 à 8 minutes. Retournez une fois les tranches.
- Répartissez les tranches de melon sur 4 assiettes. Arrosez-les avec la sauce et saupoudrez-les de noisettes. Décorez avec les feuilles de menthe.

Tips
- *Au lieu de peau de citron, vous pouvez mettre de la citronnelle hachée ou des feuilles de citron hachées dans le réservoir à vapeur.*
- *Vous pouvez remplacer le melon par une mangue ou une pomme. Vous pouvez remplacer les feuilles de menthe par de la mélisse.*

DE Gegrilltes Melonen-Carpaccio

mit Vanille und Haselnüssen

Nachspeise für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten/ Grillzeit: 5-8 Minuten

2 EL Zitronensaft
1 EL Vanillezucker
2 EL geröstete Haselnüsse
1 kleine (feste) Honigmelone
Pflanzenöl
4 Minzzweige

Zusätzlich *Zitronenabrieb von 1 Zitrone/ Backpinsel*

Schritt 1
- Verrühren Sie den Zitronensaft mit 3 EL Wasser und dem Vanillezucker bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- Hacken Sie die Haselnüsse grob.
- Halbieren Sie die Melone, entfernen Sie die Kerne mit einem Löffel, schälen Sie die Hälften, und schneiden Sie die Melone in 1 cm dicke Scheiben.

Schritt 2
- Geben Sie den Zitronenabrieb in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die instellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Geben Sie ein wenig Öl auf die Grilloberfläche. Legen Sie die Melonenscheiben auf den Grill, schließen Sie den Deckel, und grillen Sie sie 5-8 Minuten lang. Wenden Sie die Scheiben ein Mal.
- Richten Sie die Melonenscheiben auf 4 Tellern an. Beträufeln Sie die Melonen mit dem Dressing, und streuen Sie die Haselnüsse darüber. Garnieren Sie das Dessert mit Minzblättern.

Tips
- *Statt des Zitronenabriebs können Sie auch gehacktes Zitronengras oder Zitronenblätter zum Dämpfen verwenden.*
- *Sie können die Melone durch Mango oder Apfel ersetzen. Statt der Minzblätter können Sie Zitronenmelisse verwenden.*

NL Carpaccio van gegrilde meloen

met vanille en hazelnoten

Nagerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten/ grillen 5 - 8 minuten

2 el citroensap
1 el vanillesuiker
2 el geroosterde hazelnoten
1 kleine, (stevige) zoete meloen
plantaardige olie
4 takjes munt

Extra *schil van 1 citroen, in stukken/ bakkwastje*

Stap 1
- Meng het citroensap met 3 el water en de vanillesuiker. Blijf roeren totdat de suiker is opgelost.
- Hak de hazelnoten grof.
- Halveer de meloen, schep de zaden eruit, schil de helften en snijd de meloen in schijven van 1 cm dik.

Stap 2
- Doe de stukjes citroenschil in het stoomreservoir van de grill en vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau). Sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Borstel een beetje olie op de grillplaat. Leg de schijven meloen op de grill, sluit het deksel en gril 5 - 8 minuten. Keer de meloen tijdens het grillen eenmaal om.
- Verdeel de meloen over 4 borden. Sprenkel de dressing erover en bestrooi met de hazelnoten. Garneer met muntblaadjes.

Tips
- *In plaats van citroenschil kunt u ook citroengras of citroenblaadjes in het stoomreservoir doen.*
- *U kunt de meloen vervangen door mango of appel. In plaats van muntblaadjes kunt u ook citroenmelisse gebruiken.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
214 kcal	214 kcal	214 kcal	214 kcal
4 g protein	4 g de protéines	4 g Eiweiß	4 g eiwit
10 g total fat, 1 g saturated fat	10 g de matière grasse au total, 1 g de graisses saturées	10 g Fett, davon 1g gesättigte Fettsäuren	10 g vet, waarvan 1 g verzadigd
27 g carbohydrates	27 g de glucides	27 g Kohlenhydrate	27 g koolhydraten
5 g fibre	5 g de fibres	5 g Ballaststoffe	5 g vezels

EN *Grilled fruit with honey, yoghurt and almonds*

Dessert for 4

10 minutes preparation/
grilling 5-10 minutes

2 firm pears
2 crispy apples
4 tbsp roasted almonds
500 ml yoghurt
2½ tbsp honey
vegetable oil
4 sprigs of mint or lemon balm

Extra *lavender flowers or rosemary leaves*

Step 1
- Slice the pears and the apples, leaving the skin on and the core in.
- Roughly chop the almonds.
- Mix the yoghurt with 2 tbsp honey and share over 4 tall glasses.

Step 2
- Put 3 tbsp lavender flowers or rosemary needles in the steaming reservoir of the grill. Fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out.

Step 3
- Drizzle the surface of the grill with a little oil. Grill the slices of fruit 5 minutes with the lid closed. Turn them over once and move them about the grill. If the fruit doesn't all fit in one go, grill it in 2 batches, keeping the grilled fruit warm under tinfoil and a clean cloth while grilling the rest.
- Arrange the fruit on 4 plates. Drizzle with honey and scatter over half the almonds. Sprinkle the rest of the almonds over the yoghurt and serve each plate with a glass of yoghurt.

Tips
- *You can grill without the lavender or rosemary by omitting them from the steaming reservoir.*
- *Apples and pears can be replaced by other fruit, such as pineapple wedges, mango slices or banana halves.*

FR *Fruits grillés au miel, au yaourt et aux amandes*

Dessert pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes/
cuisson au gril : 5 à 10 minutes

2 poires fermes
2 pommes croquantes
4 cuillères à soupe d'amandes grillées
500 ml de yaourt
2½ cuillères à soupe de miel
Huile végétale
4 branches de menthe ou de mélisse

Plus *fleurs de lavande ou feuilles de romarin*

Étape 1
- Coupez les poires et les pommes en laissant la peau et le cœur.
- Hachez grossièrement les amandes.
- Mélangez le yaourt et 2 cuillères à soupe de miel. Versez-le mélange dans 4 verrines hautes.

Étape 2
- Déposez 3 cuillères à soupe de fleurs de lavande ou de feuilles de romarin dans le réservoir à vapeur du gril. Remplissez-le d'eau aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage) et fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Versez un peu d'huile sur la surface du gril. Faites griller les tranches de fruit 5 minutes avec le couvercle fermé. Retournez-les une fois et déplacez-les sur le gril. Si tous les fruits ne rentrent pas en une fois, faites-les griller en 2 fois, en gardant les fruits déjà grillés au chaud sous du papier aluminium et un torchon propre pendant que vous grillez les autres fruits.
- Disposez les fruits sur 4 assiettes. Arrosez-les de miel et saupoudrez la moitié des amandes. Saupoudrez le reste des amandes sur le yaourt et servez chaque assiette avec une verrine de yaourt.

Tips
- *Vous pouvez griller les fruits sans lavande ni romarin en ne les ajoutant pas au réservoir à vapeur.*
- *Vous pouvez remplacer les pommes et les poires par d'autres fruits, notamment des morceaux d'ananas, des tranches de mangue ou des bananes coupées en deux dans la longueur.*

DE *Gegrilltes Obst mit Honig, Joghurt und Mandeln*

Nachspeise für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten/
Grillzeit: 5-10 Minuten

2 feste Birnen
2 knackige Äpfel
4 EL geröstete Mandeln
500 ml Joghurt
2½ EL Honig
Pflanzenöl
4 Minzzweige oder Zitronenmelisse

Zusätzlich *Lavendelblüten oder Rosmarinblätter*

Schritt 1
- Schneiden Sie die Birnen und Äpfel in Scheiben, ohne die Haut und das Gehäuse zu entfernen.
- Hacken Sie die Mandeln grob.
- Mischen Sie den Joghurt mit 2 EL Honig, und richten Sie ihn in 4 hohen Gläsern an.

Schritt 2
- Geben Sie 3 EL Lavendelblüten oder Rosmarinnadeln in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Geben Sie ein wenig Öl auf die Oberfläche des Grills. Grillen Sie die Obstscheiben 5 Minuten lang bei geschlossenem Deckel. Wenden Sie die Scheiben ein Mal, und ändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill. Wenn nicht alle Obstscheiben gleichzeitig auf den Grill passen, grillen Sie sie nacheinander. Halten Sie das bereits gegrillte Obst unter Alufolie und einem sauberen Tuch warm, während Sie den Rest grillen.
- Richten Sie das Obst auf 4 Tellern an. Beträufeln Sie es mit Honig, und streuen Sie die Hälfte der Mandeln darüber. Streuen Sie die restlichen Mandeln über den Joghurt, und servieren Sie jeden Teller zusammen mit einem Glas Joghurt.

Tips
- *Sie können ohne Lavendel oder Rosmarin grillen, indem Sie diese nicht in den Dampfbehälter geben.*
- *Sie können die Äpfel oder Birnen durch andere Obstsorten ersetzen, z. B. durch Ananasspalten, Mangoscheiben oder Bananenhälften.*

NL *Gegrild fruit met honing, yoghurt en amandelen*

Nagerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten/
grillen 5 - 10 minuten

2 stevige peren
2 stevige appels
4 el geroosterde amandelen
500 ml yoghurt
2½ el honing
plantaardige olie
4 takjes munt of citroenmelisse

Extra *lavendelbloemetjes of rozemarijnnaaldjes*

Stap 1
- Snijd de appels en de peren in schijven. Schil ze niet en laat ook het klokhuis zitten.
- Hak de amandelen grof.
- Meng de yoghurt met 2 el honing en verdeel dit over 4 grote glazen.

Stap 2
- Schep 3 el lavendelbloemetjes of rozemarijnnaaldjes in het stoomreservoir van de grill. Vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau) en sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Besprenkel de grillplaat met een beetje olie. Gril de vruchtenschijven 5 minuten met gesloten deksel. Keer ze tijdens het roosteren eenmaal om en schuif ze even heen en weer over de grillplaat. Als u niet al het fruit in één keer kunt grillen, houd u het gegrilde fruit warm onder aluminiumfolie en een schone theedoek terwijl u de rest grilt.
- Schik het fruit op 4 borden. Sprenkel er honing over en bestrooi met de gehakte amandelen. Strooi de rest van de amandelen over de yoghurt en serveer een glas yoghurt bij elk bord fruit.

Tips
- *U kunt het fruit ook grillen zonder lavendel of rozemarijn in het stoomreservoir.*
- *In plaats van appels en peren kunt u ook ander fruit gebruiken, zoals schijven ananas, mango of gehalveerde bananen.*



EN Each portion contains	FR Contient par portion	DE Nährwerte pro Portion	NL Elke portie bevat
213 kcal	213 kcal	213 kcal	213 kcal
3 g protein	3 g de protéines	3 g Eiweiß	3 g eiwit
9 g total fat, 6 g saturated fat	9 g de matière grasse au total, 6 g de graisses saturées	9 g Fett, davon 6g gesättigte Fettsäuren	9 g vet, waarvan 6 g verzadigd
30 g carbohydrates	30 g de glucides	30 g Kohlenhydrate	30 g koolhydraten
1 g fibre	1 g de fibres	1 g Ballaststoffe	1 g vezels

EN *Sweet tea-smoked pineapple salsa*

with ice cream

Dessert for 4

10 minutes preparation/ grilling 8 minutes

1 lime
2 sprigs of fresh mint
8 slices of (fresh) pineapple
1 tbsp brown sugar
vanilla ice cream

Extra *black tea leaves*

Step 1
- Zest and squeeze the lime. Pick the mint leaves and slice finely.

Step 2
- Scoop 5 teaspoons of tea leaves in the steaming reservoir of the grill and fill ¾ with water (never add more than the maximum filling level) and close the lid.
- Place the grill on a board under the hood.
- Turn the dial of the grill to 5 and wait until the light goes out.

Step 3
- Place the pineapple slices on the grill. Grill with the lid closed for 8 minutes, turning them over twice and moving them around the grill.
- Chop the tea-smoked pineapple and mix with the lime zest, lime juice, mint and sugar.
- Place 1 or 2 scoops of vanilla ice cream on 4 little plates. Scatter some pineapple salsa around the ice cream. Garnish with some mint.

Tips
- *The tea leaves can be replaced with lavender or aniseed.*
- *Instead of pineapple, mango or papaya can be used. If you like it spicy, add some finely chopped red chilli to the salsa.*

FR *Sauce salsa à l'ananas fumée au thé*

et sa glace à la vanille

Dessert pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes/ cuisson au gril : 8 minutes

1 citron vert
2 branches de menthe fraîche
8 tranches d'ananas (frais)
1 cuillère à soupe de sucre brun
Glace à la vanille

Plus *feuilles de thé noir*

Étape 1
- Râpez le zeste du citron vert, puis pressez son jus. Cueillez les feuilles de menthe et ciselez-les.

Étape 2
- Versez 5 cuillères à soupe de feuilles de thé dans le réservoir à vapeur du gril et remplissez-le d'eau jusqu'aux ¾ (ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum). Fermez le couvercle.
- Placez le gril sur une plaque sous la hotte.
- Réglez la molette du gril sur 5 et attendez que le voyant rouge s'éteigne.

Étape 3
- Placez les tranches d'ananas sur le gril. Faites-les griller 8 minutes avec le couvercle fermé, en les retournant deux fois tout en les déplaçant sur le gril.
- Hachez l'ananas fumé au thé et mélangez-le avec le zeste de citron vert, le jus de citron vert, la menthe et le sucre.
- Déposez 1 ou 2 boules de glace à la vanille sur 4 assiettes à dessert. Versez de la sauce salsa à l'ananas autour de la glace. Décorez avec de la menthe.

Tips
- *Vous pouvez remplacer les feuilles de thé par de la lavande ou des graines d'anis.*
- *Vous pouvez remplacer l'ananas par de la mangue ou de la papaye. Si vous aimez la nourriture épicée, ajoutez un peu de piment rouge à la sauce salsa.*

DE *Süße teegeräucherte Ananas-Salsa*

mit Eiskrem

Nachspeise für 4 Personen

10 Minuten/ Grillzeit: 8 Minuten

1 Limette
2 frische Minzzweige
8 Scheiben (frische) Ananas
1 EL brauner Zucker
Vanilleeis

Zusätzlich *Schwarzteeblätter*

Schritt 1
- Reiben Sie die Schale der Limette ab, und pressen Sie sie aus. Zupfen Sie die Minzblätter ab, und schneiden Sie sie in feine Streifen.

Schritt 2
- Geben Sie 5 TL Teeblätter in den Dampfbehälter des Grills. Füllen Sie den Behälter zu ¾ mit Wasser (füllen Sie den Behälter nie über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus), und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Grill auf einer Platte unter die Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie den Wahlschalter des Grills auf die Einstellung 5, und warten Sie, bis die Anzeige erlischt.

Schritt 3
- Legen Sie die Ananasscheiben auf den Grill. Grillen Sie sie bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten lang. Wenden Sie die Scheiben zwei Mal, und verändern Sie dabei ihre Position auf dem Grill.
- Hacken Sie die teegeräucherte Ananas in Stücke, und mischen Sie sie mit der Limettenschale, dem Limettensaft, der Minze und dem Zucker.
- Richten Sie 1 oder 2 Kugeln Vanilleeis auf 4 Dessertttellern an. Verteilen Sie die Ananas-Salsa um die Eiscreme herum. Garnieren Sie das Eis mit etwas Minze.

Tips
- *Sie können die Teeblätter durch Lavendel oder Anis ersetzen.*
- *Statt Ananas können Sie Mango oder Papaya verwenden. Wenn Sie es pikant mögen, geben Sie etwas fein gehacktes rotes Chilipulver in die Salsa.*

NL *Zoete, theegerookte ananassalsa*

met ijs

Nagerecht voor 4 personen

Voorbereidingstijd 10 minuten/ grillen 8 minuten

1 limoen
2 takjes verse munt
8 schijven (verse) ananas
1 el bruine suiker
vanille-ijs

Extra *zwarte theeblaadjes*

Stap 1
- Rasp de schil van de limoen en pers de vrucht uit. Pluk de muntblaadjes van de takjes en snijd ze fijn.

Stap 2
- Schep 5 el theeblaadjes in het stoomreservoir van de grill en vul het reservoir voor ¾ met water (voeg nooit meer vloeistof toe dan tot het maximum vulniveau). Sluit het deksel.
- Plaats de grill op een snijplank onder de afzuigkap.
- Zet de keuzeknop van de grill op stand 5 en wacht tot het lichtje uitgaat.

Stap 3
- Leg de ananas op de grill. Sluit het deksel en gril 8 minuten. Keer de schijven tijdens het roosteren tweemaal om en schuif ze even heen en weer over de grillplaat.
- Hak de theegerookte ananas fijn en meng de limoenrasp, het limoensap, de munt en de suiker erdoor.
- Schep 1 of 2 lepels vanille-ijs op 4 dessertbordjes. Versier met de ananassalsa en garneer met een muntblaadje.

Tips
- *U kunt de theeblaadjes vervangen door lavendel of anijszaad.*
- *In plaats van ananas kunt u ook mango of papaja gebruiken. Als u van pittig houdt, kunt u wat fijngehakte rode peper aan de salsa toevoegen.*



www.philips.com/kitchen | A HELPING HAND

4222 448 4171.1