

OUTDOOR COOKING

Outdoor cooking is de laatste jaren steeds populairder geworden en het is niet moeilijk te begrijpen waarom. Een heerlijke barbecue in de tuin, een maaltijd bereiden op een kampvuur, er is iets speciaal aan koken en eten in de buitenlucht. Het is een beleving, een beleving die Outdoor-Catering in hun Smokey Garden weet te creëren...



**Bataat pannenkoek,
gerookt spek en kwartelei**





VUUR & PASSIE

Outdoor-Catering bestaat ondertussen een 15-tal jaren. Wat begon met een gezonde interesse in barbecueën en het gebruik van verschillende vleessoorten is uitgegroeid tot een ware passie. Ondertussen zijn we te vinden op een mooie locatie in de gemeente Wortel en openende we hier onze 'Smokey Garden'. Op deze locatie geven we workshop, demonstraties maar kan je ook huren voor elk feest, alles tot in de puntjes verzorgd door ons fire team en geschoolde grillmasters. Ook zijn we verdeler van het assortiment toestellen en benodigdheden die we gebruiken en deze staan steeds netjes uitgesteld. Sinds kort zijn we ook gestart met de verkoop van heerlijke ambachtelijke pizza's met een smokey toets. Kortom Outdoor-Catering is uitgegroeid tot een zaak met heel wat expertise, mogelijkheden en we proberen steeds de nieuwste trends te volgen. We werkend graag met lokale en Belgische producten, daarom mocht Westmalle bier en Ardenne Tradition varken niet ontbreken. Met plezier delen we onze passie aan de hand van een recept op de volgende pagina.



Smoke & Fire Rollade

met speksaus en Westmalle Tripel

Ingrediënten

- Ardenne Tradition filetgebraad
- Ardenne Tradition gerookt gezouten ontbijtspek
- Pork Rub Burn
- Beenhouwers koord
- Westmalle Trappisten kaas 12+ geraspt
- Verse spinazie
- Oriental Rub Burn
- Boontjes
- Stengel prei
- Broccoliroosjes
- Ajuin
- Sjalot
- Ardenne Tradition gerookte spekblokjes
- Westmalle Tripel
- Roomboter
- Luikse siroop
- Balsamicosiroop
- Kalfsfond
- Peper en zout
- Wortelen
- Down Under Rub Burn
- Krielaardappeltjes
- Lookolie
- Grof zeezout

Bereiding

1. Bereid een bbq voor op indirecte verhitting, plaats een schaal met water onder het rooster waar de rollade op komt te liggen omdat het druipvet brand kan vatten.
2. Laat de kolen tot een temperatuur van 130 - 150 °C komen.
3. De andere bbq kan je indirect verhitten tot 200 °C voor de bereiding van de Hasselback potatoes en gesauteerde wortelen.
4. Blancheer de bladspinazie en laat uitlekken. Maak de groentesaus door de groene groenten te blancheren en aan te stoven met de ui. Breng op smaak met Oriental Rub Burn, nadien mixen tot een mooie substantie en laten afkoelen.
5. Rasp de Westmalle trappisten kaas 12+.
6. Leg het filetgebraad op het werkblad en snij dit overlans open zodat het een grote lap wordt die je makkelijk kan oprollen. Hierna het stuk vlees met de Pork Rub Burn goed inwrijven.
7. Beleg met de bladspinazie, de groentesaus en geraspte Westmalle kaas.
8. Rol de lap op in vershoudfolie tot een mooie worst en leg deze 15 à 20 minuten in diepvriezer.
9. Weef het spek kruisgewijs aan mekaar in de vorm van een mat tot het gewenste formaat op bakpapier.
10. Haal de rollade uit de vriezer, rol deze in de geweven spek-mat en bind op met beenhouwers koord.
11. Plaats deze op een verhitte bbq van 130 - 150 °C en gaar tot een kerntemperatuur van 60 °C. Haal de rollade uit de bbq en wikkel deze in aluminiumfolie. Laat 15 à 20 minuten rusten.
12. Maak ondertussen de speksaus met Westmalle Tripel. Doe hiervoor de sjalot met spekblokjes in een pannetje, stooft dit in roomboter. Voeg kalfsfond toe en blus met Westmalle Tripel. Hou echter wat Tripel over en voeg dit pas toe als de saus helemaal klaar is (om bitterheid weg te nemen). Laat zachtjes verder inkoken met de Luikse siroop tot er een stroperige substantie ontstaat. Breng op smaak met Balsamicosiroop, peper en zout.
13. Strooi naar smaak Down Under Rub Burn op de chunky gesauteerde wortelen en grill deze in een grillpan op de bbq van 200 °C tot beetgaar.
14. Snij de krielpatatjes tot Hasselback, besprenkel met lookolie en grof zeezout en grill deze indirect op de verhitte bbq van 200 °C.

Smakelijk!



Pastorijstraat 19
2323 Wortel
België

0472 30 30 64
info@outdoor-catering.be