

BAREBONES

HET ULTIEME OPEN VUUR-EN BRAAIBOEK - HAVINGA&HAZEBROEK

ref : **BBQBOEK1**



Harry Havinga en Jeroen Hazebroek
**HET ULTIEME
OPEN VUUR- EN
BRAAIBOEK**
DE LEUKSTE OP HOUTVUUR
GEMAAKTE GERECHTEN

h&h



8

HET ULTIEME OPEN VUUR-EN BRAAIBOEK - HAVINGA & HAZEBROEK FUEL YOUR PASSION FOR FIRE

Word een echte vuurmeester met dit enorm veelzijdige boek van twee barbecuefanaten van het eerste uur.

Harry Havinga en Jeroen Hazebroek hebben samen meer dan 60 jaar ervaring. Ze leren je fiekke stoken, grillen en koken op een houtvuur. Terug naar de basis!

Het Ultieme Open Vuur- en Braaiboek is de volgende stap voor barbecuefanaten. In plaats van high-tech apparatuur te gebruiken, ga je – volledig old school – terug naar de basis. Of je nu fiekke gaat stoken in een gat in de grond, een simpele vuurschaal gebruikt of juist een braai of een vuurring. Met goed hout en simpele accessoires zoals spiezen, gietijzeren pannen en roosters kun je alle gerechten in dit boek maken.

De 60 gevarieerde recepten in dit boek zijn gebaseerd op het gebruik van die accessoires. We beginnen met grillen van vlees en vis op de braai-, asado- en churrasco-manier. Dit zijn Zuid-Amerikaanse spiezen en -klemmen direct naast het vuur. Grote biefstukken worden direct vanaf de spies op je bord gesneden. Hele vissen trek je boterzacht uit de klem en buik- spek wordt super krokant.

Daarnaast is de plancha veel veelzijdiger dan je denkt; maak omeletten, tortilla's, dikke tosti's, uitdagende groenten, Mexicaanse fajita's en smashburgers. Of ga voor smaakvolle stoofschotels, mosselpannetjes en soepen die je in een potjiekos of Dutch oven bereidt. We gebruiken deze gietijzeren pannen ook voor brood, zoete nagerechten en gefrituurde snacks. Tot slot een lekkere bak op houtvuur gezette koffie, terwijl we voldaan in een luie stoel van de laatste vlammen genieten



2 jaren garantie

Product fiche - 2024.07.1