



Ga voor meer informatie,
bereidingsvideo's en recepten naar:
www.eatme.nl



BUITEN ETEN



Alles voor een heerlijk diner
In samenwerking met Big Green Egg.



4 PERS.

AVOCADOSALADE met gegrilde groene asperges

BEREIDINGSTIJD:
85 MIN.

Ingrediënten

- 1 maiskipfilet
- 1 EAT ME mango
- 1 el poedersuiker
- 2 EAT ME avocado's
- 8 EAT ME groene asperges
- 1 sjalotje
- ½ rode ui
- 1 el olijfolie
- ½ Granny Smith
- ¼ limoen
- 1 el crème fraîche
- 4 topjes kervel

Bereiding op een
gewone BBQ



Bereidingswijze

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot een temperatuur van 160 °C.
2. Strooi een handje kersenhouten rooksnippers op de gloeiende houtskool. Plaats het hittedeksel, leg het rvs-rooster in de EGG en leg hier de maiskipfilet op. Sluit de deksel van de EGG; de temperatuur van de EGG zal dalen naar ongeveer 110 °C. Laat de kipfilet ca. 25 minuten roken totdat deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 75 °C.
3. Haal de kipfilet uit de EGG en leg apart. Breng de temperatuur van de EGG naar 140 °C en schil intussen de mango. Snijd het vruchtvlees in plakjes van ongeveer 2 millimeter dik en bestrooi ze met de poedersuiker. Leg de mangoplakjes op het rooster, sluit de deksel van de EGG en laat de plakjes ca. 15 minuten drogen totdat ze gekaramelliseerd zijn.
4. Haal de mango uit de EGG en laat de plakjes afkoelen zodat je krokante chips krijgt. Verwijder intussen het rvs-rooster en het hittedeksel en leg het gietijzeren rooster in de EGG. Breng de temperatuur naar 180 °C.
5. Halveer de avocado's en verwijder de pitten. Snijd de onderste harde stukjes van de groene asperges. Pel het sjalotje en de rode ui. Snipper het sjalotje en snijd de rode ui in dunne ringen.
6. Bestrijk de asperges met de olijfolie en bestrooi ze met peper en zout. Leg de avocado's op het vruchtvlees op het rooster en leg de asperges ernaast. Gril ze ca. 2 minuten. Draai de avocado's een kwartslag en keer de asperges om en gril ze nogmaals 2 minuten. Sluit na elke handeling de deksel van de EGG.
7. Haal de avocado's en de asperges uit de EGG. Schil de Granny Smith, steek het klokhuis uit de appel en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Schep het vruchtvlees uit de avocadoschillen en snijd het in kleine blokjes. Rasp de schil van de limoen erover en meng de appel, de sjalot en de crème fraîche erdoor.
8. Vul de avocadoschillen met de avocadosalade. Snijd de gerookte kipfilet in dunne plakjes. Verdeel de plakjes kipfilet met de mangochips, de uiringen en de gegrilde asperges over de gevulde mango's en geef ze af met de kervel.



4 PERS.

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL met gegrilde groene asperges

BEREIDINGSTIJD:
60 MIN.

Ingrediënten

- 2 grote EAT ME zoete aardappels
- 1 teentje knoflook
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 3 el olijfolie
- 6 pijpjes bieslook
- 2 el clotted cream
- 12 EAT ME groene asperges
- 4 ansjovisfilets
- 4 takjes waterkers

Bereiding op een
gewone BBQ



Bereidingswijze

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met het gietijzeren rooster, tot een temperatuur van 180 °C. Was intussen de zoete aardappels en dep ze droog. Leg elke zoete aardappel op een stuk aluminiumfolie.
2. Pel de knoflook en hak het teentje fijn. Ris de blaadjes van de tijm en de naaldjes van de rozemarijn. Meng de knoflook en de kruiden door 2 eetlepels van de olijfolie. Besprenkel de zoete aardappels met de kruidenolie, vouw de folies dicht en leg de aardappels op het rooster van de Big Green Egg. Sluit de deksel en laat de aardappels ca. 35 minuten poffen.
3. Snijd intussen de bieslook fijn en meng, met peper en zout naar smaak, door de clotted cream. Snijd de onderste harde stukjes van de groene asperges.
4. Haal de zoete aardappels uit de EGG. Bestrijk de asperges met de rest van de olijfolie en bestrooi ze met peper en zout. Leg de asperges op het rooster en gril aan beiden kanten 1-1½ minuut. Sluit na elke handeling de deksel van de EGG. Verwijder intussen voorzichtig de folie van de aardappels.
5. Halveer de aardappels in de lengte en schep er een halve eetlepel kruidencreme op. Leg op elke aardappel helft 3 groene asperges en een ansjovisfilet. Garneer met de waterkers.



4 PERS.

BEREIDINGSTIJD:
45 MIN.

Ingrediënten

- 16 EAT ME groene asperges
- ½ teentje knoflook
- 2 el olijfolie
- ¼ tl kerriepoeder
- 8 plakjes ontbijtspek
- 8 EAT ME mini wortels
- 100 g EAT ME padrone pepers

Voor de compote:

- 3 tomaten
- 1 sjalotje
- 2 el olijfolie
- 1 mango
- 1 takje dragon
- 1 tl sushiazijn

IN SPEK GEWIKKELDE GROENE ASPERGES met mangocompote

Bereidingswijze

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met het rvs-rooster, tot een temperatuur van 180 °C. Breng intussen een pan met water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar.
2. Kruis voor de compote de tomaten in, dompel ze ca. 10 seconden in het kokende water en vervolgens in het ijswater. Verwijder de velletjes van de tomaten en snijd ze in blokjes.
3. Pel en snipper het sjalotje. Verwarm de olijfolie in een geëmailleerde Dutch oven op het rooster van de Big Green Egg. Voeg de sjalot toe en bak totdat deze glazig is. Schil intussen de mango en snijd het vruchtvlees in blokjes van een halve centimeter. Pluk de blaadjes van de dragon en hak ze fijn.
4. Haal de Dutch oven uit de EGG en voeg de tomaat, de mango, de dragon en de azijn toe. Bestrooi met peper en zout en meng de compote voorzichtig door elkaar. Haal het rvs-rooster uit de EGG en plaats het gietijzeren rooster.
5. Snijd de onderste harde stukjes van de groene asperges en snijd ze doormidden. Pel de knoflook en hak het teentje fijn. Meng de asperges met de olijfolie, de knoflook en de kerriepoeder. Halveer de plakjes ontbijtspek. Leg op elk plakje ontbijtspek 4 groene asperges en rol ze strak in het spek. Schil de mini wortels.
6. Leg de asperges in spek en de mini wortels op het rooster en grill de groenten aan beide zijden ca. 3 minuten. Grill ook de pepers 3 minuten en keer ze halverwege om. Sluit na elke handeling de deksel van de EGG.
7. Haal de asperges in spek, de mini wortels en de padrone pepers uit de EGG. Bestrooi de pepers met zoutvlokken en serveer de mangocompote bij de groenten.

Bereiding op een
gewone BBQ



BEREIDING
TIPS!

Ook zonder recept kun je de EAT ME producten heel eenvoudig bereiden op de bbq.

In een paar stappen bereid je de meest heerlijke producten.

AVOCADO: 2-3 MIN

Snijd de avocado rondom de pit door. Draai de twee helften van elkaar af. Verwijder de pit met een lepel. Leg de halve avocado's voor een paar minuten op de barbecue. Draai tijdens het grillen de avocado's een kwartslag, zodat er een mooi grill effect ontstaat op de avocado.

MANGO: 2-3 MIN

Snijd de mango langs weerszijden van de pit of gebruik een mangosnijder, zodat er 2 helften per mango ontstaan. Leg de halve mango's voor een paar minuten op de barbecue. Draai tijdens het grillen de mango's een kwartslag, zodat er een mooi grill effect ontstaat op de mango.

JALAPEÑO PEPPERS: 5-10 MIN

Was de jalapeño pepers en snijd ze eventueel in de lengte door. Je kunt ze ook in zijn geheel op de bbq plaatsen. Strijk met een kwastje de olijfolie en zout naar smaak. Plaats de pepertjes op de roosterkookplaat en grill circa 5-10 minuten tot een mooi patroon ontstaat.

GROENE ASPERGES: 8-10 MIN

Was de groene asperges en snijd de onderkant (1-2 cm) eraf. Strijk met een kwastje de olijfolie over de groene asperges. Grill de asperges circa 8 tot 10 minuten op de barbecue.

ZOETE AARDAPPEL: 5-10 MIN (VOORBEREIDING 15 MIN)

Snijd de zoete aardappels in dikke plakken en snijd deze in vieren. Breng een pan met water aan de kook. Kook de stukken zoete aardappels circa 5 minuten en laat vervolgens iets afkoelen. Rijg de stukken zoete aardappel aan een spies, bestrijk met olijfolie en bestrooi met zout. Grill de zoete aardappelspiessen circa 5 tot 10 minuten op barbecue.

MINI WORTEL: 15 MIN (VOORBEREIDING 5 MIN)

Kook de mini wortels voor 5 minuten in kokend water. Spoel daarna af met koud water. Dep de wortelen droog en bestrijk met olijfolie. Breng eventueel op smaak met wat zout en peper. Plaats de mini wortels in een BBQ schaal op de BBQ en rooster voor 10 minuten.

Ga voor meer informatie, bereidingsvideo's en recepten naar: www.eatme.nl





EAT ME X BIG GREEN EGG: EEN SAMENWERKING OM VAN TE GENIETEN

EAT ME producten smaken op ieder moment van de dag, bij ieder moment in het jaar en waar je ook maar gaat eten. Dus ook als jij heerlijk met vrienden of familie gaat BBQ-en!

Daarom hebben we dit receptenboekje geschreven. Heerlijke recepten om jouw gasten te verrassen. En hou je het liever eenvoudig? Bereid dan onze producten eenvoudig op de BBQ door ze even te grillen. In een handomdraai tover jij heerlijke en gezonde BBQ gerechten

op tafel. Om jou te inspireren werkten we voor dit receptenboekje samen met Big Green Egg. Zij brengen buiten koken naar het volgende level. Met deze kamado, een BBQ van keramiek, maak je de lekkerste gerechten. En niet alleen grillen, ook bakken, stomen, wokken of roken kan op de Big Green Egg.

**Nieuwsgierig? Lees meer over
Big Green Egg op de volgende pagina.**



Het origineel is de Evergreen

Sinds 1974 brengen wij outdoorcooking naar het volgende level. We zijn een kamado. Een BBQ van het allerbeste keramiek. We zijn Big Green Egg en we zijn het origineel. Maar we zijn vooral makers van mooie herinneringen. Van samen genieten met familie, vrienden en gelijkgestemde smaakmakers. Van lokale en verse ingrediënten, spannende bereidingen en onovertroffen smaak. Met een Big Green Egg kies je voor kwaliteit van leven. Generatie na generatie.

**Grillen, bakken,
stomen, wokken
of roken, the sky
is the limit voor
de Big Green Egg.**

Hot and fast Low and slow

Low and slow cooking? De EGG is er voor gemaakt. Een mooi stuk vlees en de tijd doet de rest. Na urenlang langzaam garen smelt zelfs de meest kritische crowd. Maar ook gerookte vis, winterse stoofpot, delicate desserts of gegrilde groenten krijgen een upgrade in de Big Green Egg. Zelf brood bakken of pizza? Jouw creativiteit bepaalt de mogelijkheden.