

BARBEKNOEIEN.

KLEEDJE / AANBRENG

Het land van de BBQ is zonder twijfel de Verenigde staten! Zet dus 'Dallas-gewijs' een grote cowboyhoed (al dan niet zelfgemaakt uit bladmouse...), pimp je BBQ gerust, zodat die eruit ziet als een halve keuken, haal je grappigste Texaans accent boven, en koken maar!

MATERIAAL



Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek www.materiaalmagazijn.be

Een barbecue-stel is wel handig :-). Voor meer tips om een goed vuur te maken of een goede BBQ te fabriceren kan je terecht in DNA 17 van VDS, of op de site van de colruyt (www.colruyt.be).

SPEELIMPULSEN

Corn Dogs

Ingrediënten: cocktailworsten, wit toastbrood uit de supermarkt (wit zacht brood in een plastic zak), paneermeel en olijfolie

Hoe ga je te werk?

Laat de worsten goed uitlekken. Snijd de korsten van het brood, en rol de boterhammen met behulp van een deegroller dun uit. Doe paneermeel in een diep bord.

Leg op elke uitgerolde boterham een worstje en rol het brood met worstje op. Bestrijk de rolletjes met olijfolie door een borsteltje te gebruiken en rol ze vervolgens door het paneermeel. Prik de rolletjes op een satéstok en bak ze mooi bruin op de BBQ!

Knabbelstokjes

Ingrediënten: kipfilet, kipkruiden, olijfolie, kerstomaatjes, voorgekookte krielaardappelen, plakken spek, kruidenmix (een zakje gedroogde kruiden dat je met olie moet mengen, te verkrijgen in de supermarkt)

Hoe ga je te werk?

Snij de kipfilet in kleine stukken en doe er de kipkruiden op.

Maak het kruidenmengsel met de kruidenmix en olie, en strijk er de kerstomaatjes en de krielaardappelen mee in. Zorg dat je evenveel aardappelen, tomaatjes en stukjes kip hebt, en reken 1 plak spek per stokje.

Steek alle ingrediënten aan satéstokjes, waarbij je het spek er zigzag-gewijs doorheen laat lopen.

Lekker knapperig laten roosteren op de barbecue!

Peren-schuitjes

Ingrediënten: peren uit blik, peperkoek, mini-mars (1 van elk ingrediënt per schuitje)

Hoe ga je te werk?

Laat de peren in een zeef boven een kom goed uitlekken en vang het sap op. Neem per schuitje een stuk aluminiumfolie van 30 op 30 cm. Leg op elk stuk folie een snee peperkoek en besprenkel die met wat perensap.

Leg op elke snee een halve peer met de bolle kant naar boven. Maak 4 inkepingen in de peer. Snijd ondertussen de mini-mars in 4 reepjes. Steek de mars-reepjes in de inkepingen en vouw de folie dicht. Laat de pakketjes ongeveer 10 minuten garen op de barbecue.

BEGELEIDERSTIPS

Opletten is de boodschap bij barbecuen met kinderen, maar dat wil niet zeggen dat ze zelf niet kunnen staan koken aan het vuur... Gebruik je gezond verstand en doe beroep op dat van de kinderen, en dan komt alles altijd goed.



Dit maf speeldreef is afkomstig van www.speeldreef.be