

AENO

Recepten voor de AENO EG1



[Gegrilde worstjes](#)

[Klassieke hotdog](#)

[Broodjes ham](#)

[Broodjes ananas kip](#)

[Pitabroodje met
kaas en spek](#)

[Mozzarella-enveloppen met
tomaten en basilicum](#)

[Klassieke hamburger](#)

[Kipburger](#)

[Hamburger met zalm en
tomaat](#)

[Lula kebab](#)

[Kipburger met gedroogde
abrikozen](#)

[Varkensrolletjes met pruimen
en champignons](#)

[Gegrilde kipfilet](#)

[Kipburger met kaas en
champignons](#)

[Zalmsteak](#)

[Tonijn in de pittige zoete
marinade](#)

[Forel in de
kokosmarinade](#)

[Vis shish kebab](#)

[Rundersteak](#)

[Varkensribbetjes
in zoetzure saus](#)

[Varkenshaas in de
honing-mosterd marinade](#)

[Kalkoensteak in de
yoghurtmarinade](#)

[Aardappelpannenkoeken](#)

[Kipnuggets](#)

[Gegrilde groenten](#)


Gegrilde worstjes

Ingrediënten:

Worstjes	6 stuks
Cherrytomaatjes	10 stuks
Amerikaanse mosterd	50 g

Hoe te bereiden:

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 200 graden, stel de bereidingstijd 3-4 minuten in en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de worsten te leggen.

Leg de worsten op de onderste plaat van de grill, druk ze aan met de bovenste plaat en druk op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Als ze klaar zijn, leg je de worstjes op een bord of snijplank en voeg je tomaten toe. Indien gewenst kun je ze afwerken met mosterd of een andere favoriete saus.

 Moeilijkheidsgraad Laag	 Bereiding 2 min	 Koken 5 min	 Porties 2-3
---	--	--	--




Klassieke hotdog

●●●●● Moeilijkheid Medium	🕒 Vorbereiding 5 min	🔥 Koken 5 min	🍔 Porties 4
---------------------------------	----------------------------	---------------------	-------------------

Hoe te bereiden:

Maak een sneetje langs het broodje en leg het op de grillpanelen, dek af en druk het vast met het bovendeksel. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 190 graden, stel de bereidingstijd in op 3 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Terwijl de grill opwarmt, worden de broodjes bruin. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes eruit te halen en de worstjes erin te leggen.

Leg de worstjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk dan op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Terwijl de worstjes garen, smeer je de broodjes in met mayonaise en ketchup. Leg de worstjes in de broodjes als ze klaar zijn. Bedek de worstjes met mosterd.

De hotdog is klaar!

Ingrediënten:

Worsten	4 stuks
Broodjes voor hotdogs	4 stuks
Ketchup	
Mayonaise	
Mosterd	



Broodjes ham

 <p>Moeilijkheidsgraad Laag</p>	 <p>Vorbereiding 3 min</p>	 <p>Koken 3 min</p>	 <p>Porties 4</p>
--	---	--	--



Ingrediënten:

Ham	100 g
Harde kaas	80 g
Sla	4 blaadjes
Tomaat	40 g
Ketchup	5 g
Amerikaanse mosterd	5 g
Geroosterd wit brood	8 st.

Hoe te bereiden:

Snijd ham en kaas in dunne plakjes. Was en droog de slabladeren grondig. Snijd de tomaat in dunne ringen. Wrijf het brood grondig in met ketchup en mosterd. Leg de ham op de ene helft van het brood, doe er kaas overheen, dan tomaat en sla en dek alles af met de andere helft van het brood. Je krijgt 4 sandwiches.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 180 graden, stel de bereidingstijd in op 3 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te beleggen. Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

De broodjes zijn klaar!

Broodjes ananas kip



Moeilijkheidsgraad
Laag



Vorbereiding
4 min



Koken
3 min



Porties
4



Ingrediënten:

Kipfilet (gekookt)	100 g
Harde kaas	80 g
Ananas	80 g
Sla	4 blaadjes
Broccoli	10 g
Ketchup	5 g
Amerikaanse mosterd	5 g
Wit brood	8 stuks roosteren

Hoe te bereiden:

Snijd kipfilet en kaas in dunne plakjes. Was en droog de slabladeren en broccoli grondig. Snijd de ananas in dunne ringen.

Wrijf het brood grondig in met ketchup en mosterd. Leg kipfilet op de ene helft van het brood, doe er kaas overheen, dan ananas, sla en broccoli en vul alles met de andere helft van het brood. Je krijgt 4 sandwiches.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 180 graden, stel de bereidingstijd in op 3 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te beleggen.

Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen. Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

De broodjes zijn klaar!


Pitabroodje met kaas en spek

 <p>Moeilijkheidsgraad Laag</p>	 <p>Vorbereiding 4 min</p>	 <p>Koken 3 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	---	--	--

Hoe te bereiden:

Snijd de ham en kaas in dunne plakjes. Was en droog de slabladeren grondig. Snijd de tomaat in dunne ringen. Snijd het pitabrood in 4 gelijke delen en wrijf het in met ketchup en mosterd. Leg bacon op het pitabroodje, kaas erover, dan tomaat, sla en maak er een rolletje van. Je krijgt 4 rolletjes.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 180 graden, stel de bereidingstijd in op 3 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te leggen.


Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen. Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

Ingrediënten:

Harde kaas	100 g
Spek	100 g
Sla	4 blaadjes
Tomaat	40 g
Ketchup	5 g
Amerikaanse mosterd	5 g
Pitabrood	1 st.



Mozzarella-enveloppen met tomaten en basilicum

 Moeilijkheidsgraad Laag	 Voorbereiding 5 min	 Koken 3 min	 Porties 2
---	---	---	---




Ingrediënten:

Mozzarella	100 g
Tomaat	100 g
Basilicum	20 g
Ketchup	10 g
Pitabrood	1 vel

Hoe te bereiden:

Snijd de kaas en tomaten in dunne plakjes. Was de basilicum grondig. Snijd het pitabrood in 4 gelijke delen en wrijf het in met ketchup. Leg mozzarella op het pitabrood, dan tomaat erover, voeg een paar blaadjes basilicum toe en maak een envelop. Je krijgt 4 envelopjes.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 180 graden, stel de bereidingstijd in op 3 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de enveloppen te plaatsen.

Leg de enveloppen op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk dan op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen. Aan het einde van het programma zal de grill piepen en automatisch uitschakelen.

Klassieke hamburger



Moeilijkheid
Medium



Vorbereiding
60 min



Koken
6 min



Porties
2





Ingrediënten:

Rundergehakt	250 g
Cheddar kaas	2 plakjes
Rode uien	30 g
Gepekeld komkommers	20 g
Sla	2 blaadjes
Burgerbroodje	2 stuks
Gemalen zwarte peper	
Zout	
Sauzen (ketchup, mayonaise, mosterd)	

Hoe te bereiden:

Voeg gemalen zwarte peper en zout toe aan het gehakt en meng grondig. Vorm twee ronde platte koeken van het gehakt en zet ze 1 uur in de koelkast.

Snijd de uien en komkommers in ringen. Snijd de broodjes doormidden.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 220 graden, stel de kooktijd in op 4 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de koteletten te leggen.

Vet de grillplaten in met olie, leg het vlees op de onderste grillplaat en druk het lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Terwijl de koteletten gaar zijn, neem je broodjes en smeer je ze in met ketchup, mayonaise en mosterd. Leg een blaadje sla, ui, komkommer, kaas, kotelet op de bodem van het broodje, vul met de andere helft van het broodje en druk lichtjes aan.

De hamburger is klaar!

Kipburger



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Vorbereiding
60 min



Koken
7 min



Porties
2



Ingrediënten:

Kipgehakt	250 g
Kaas	40 g
Tomaten	30 g
Ui	15 g
Sla	2 blaadjes
Burgerbroodjes	2 st.
Amerikaanse mosterd	10 g
Ketchup	10 g
Paprikapoeder	
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Voeg zout, gemalen zwarte peper en paprikapoeder toe aan het gehakt en meng goed. Vorm twee ronde platte koeken van het gehakt en zet ze 1 uur in de koelkast. Snijd de kaas in dunne plakjes. Snijd tomaten en uien in ringen. Snijd de broodjes doormidden.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 220 graden, stel de kooktijd in op 4 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de koteletten te leggen.

Vet de grillplaten in met olie, leg het vlees op de onderste grillplaat en druk het lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Terwijl de koteletten gaar zijn, neem je broodjes en smeer je ze in met ketchup en mosterd. Leg een blaadje sla, ui, tomaat, kaas, kotelet op de bodem van het broodje, vul het met de andere helft van het broodje en druk lichtjes aan.

De hamburger is klaar!

Hamburger met zalm en tomaat


Ingrediënten:

Zalmfilet	250 g
Rode uien	40 g
Tomaten	40 g
Groenten	5 g
Citroen	10 st.
Broodje hamburger	2 st.
Mayonaise	15 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Zout en peper de zalmfilet. Snijd de uien, tomaten en citroenen in ringen. Snijd de broodjes doormidden.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 200 graden, stel de bereidingstijd in op 5 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de filet te plaatsen.

Vet de grillplaten in met olie, leg de filet op de onderste grillplaat en druk deze lichtjes aan met de bovenste plaat, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen. Terwijl de filet gaar is, neem je broodjes en smeer je ze in met mayonaise. Doe ui, tomaat, groentjes, citroen en vis op de bodem van het broodje, vul het met de andere helft van het broodje en druk lichtjes aan.

De hamburger is klaar!

 Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	 Vorbereiding 5 min	 Koken 5 min	 Porties 2
--	---	--	--



Lula kebab

 <p>Moeilijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Vorbereiding 15 min</p>	 <p>Koken 8 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	---	---	---





Ingrediënten:

Varkensgehakt 300 g	300 g
Kipgehakt 150 g	150 g
Ui 200 g	200 g
Gemalen zwarte peper	
Hop zonneeli	
Zout	

Hoe te bereiden:

Meng gehakt van kip en varkensvlees, voeg zout, fijngehakte ui en hop suneli toe en roer goed. Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties.

Smeer je handen in met zonnebloemolie, neem een deel van het gehakt en steek het op een spies. Druk het gehakt plat langs de spies en vorm er een langwerpige worst van. Doe hetzelfde met de rest van het gehakt.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 220 graden, stel de bereidingstijd in op 6 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de lula kebab te plaatsen.

Leg 4 porties kebab op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Kipburger met gedroogde abrikozen



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Vorbereiding
15 min



Koken
6 min



Porties
2



Ingrediënten:

Kipfilet	400 g (2 stuks)
Gedroogde abrikozen	100 g
Peterselie	5 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Snijd de kipfilet in langwerpige plakken, leg ze op een snijplank, omwikkel met folie en sla goed plat. Snijd de gedroogde abrikozen in reepjes en leg ze op de kipfilet, voeg zout, peper en gesneden groen toe en maak er een rolletje van. Je krijgt 4 kleine kiprolletjes.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 220 graden, stel de bereidingstijd in op 6 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te leggen.

Leg de broodjes op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Varkensrolletjes met pruimen en champignons

 <p>Moeilijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Vorbereiding 15 min</p>	 <p>Koken 6 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	---	---	---

Hoe te bereiden:

Snijd het varkensvlees in plakjes, leg ze op een snijplank, wikkel in folie en sla goed plat. Snijd de pruimen en champignons in reepjes en leg ze op het vlees, voeg zout en peper toe en maak er een rolletje van. Je krijgt 4 kleine rolletjes met vulling.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 220 graden, stel de bereidingstijd in op 6 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te leggen. Leg de broodjes op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Varkensvlees (collops)	400 g
Pruimen	80 g
Champignons	60 g
Gemalen zwarte peper	
Zout naar smaak	



Gegrilde kipfilet

Ingrediënten:

Kipfilet	400 g
Citroenschil	5 g
Kruiding voor kip	
Gemalen zwarte peper	
Olijfolie	10 g
Sojasaus	
Zout	



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Vorbereiding
5 min



Koken
7 min




Porties
2

Hoe te bereiden:

Snijd de kipfilet in de lengte in tweeën, voeg citroenrasp, kipkruiden, gemalen zwarte peper, olijfolie, sojasaus en zout toe en meng alles goed door elkaar.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 230 graden, stel de bereidingstijd in op 7 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de filet te plaatsen. Leg de filet op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.



Kipburger met kaas en champignons

Ingrediënten:

Kipgehakt	400 g
Gebakken champignons	80 g
Harde kaas	80 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Vorbereiding
15 min



Koken
6 min



Porties
2

Hoe te bereiden:

Voeg zout en gemalen zwarte peper toe aan het gehakt en meng goed. Rasp de kaas en meng deze met de gebakken champignons. Verdeel het gehakt in 4 gelijke delen en doe hetzelfde met de vulling.

Vorm afgeplatte pannenkoekjes van het gehakt, leg champignons en kaas in het midden en maak rolletjes.

Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 220 graden, stel de bereidingstijd in op 6 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de broodjes te bakken. Leg de broodjes op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.



Zalmsteak

 <p>Moeilijkheid Medium</p>	 <p>Vorbereiding 5 min</p>	 <p>Koken 7 min</p>	 <p>Porties 3</p>
--	---	--	--



Ingrediënten:

Zalmsteaks	3 stuks
Gedroogde rozemarijn	20 g
Salie	5 g
Gemalen witte peper	
Citroensap	10 g
Olijfolie	20 g
Zout naar smaak	


Serveer met:

Citroen, groentjes

Hoe te bereiden:

Meng rozemarijn, salie, witte peper, citroensap en olijfolie in een kom. Wrijf de zalmoot aan alle kanten in met dit mengsel.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 210 graden, stel de bereidingstijd in op 7 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de vissteaks te leggen. Leg de steaks op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Bak tot het programma is afgelopen.

Serveer met een schijfje citroen en groentjes.

Tonijn in de pittige zoete marinade



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Bereiding
60 min



Koken
5 min



Porties
4




Ingrediënten:

Tonijnsteaks	600 g (4 stuks)
Sojasaus	25 g
Olijfolie	20 g
Limoensap	40 g
Knoflook	1-2 teentjes
Cayennepeper	0.5 tl.
Gember	5 g
Suiker	30 g
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Meng sojasaus, olijfolie, limoensap, fijngehakte knoflook, cayennepeper, gember, suiker en zout in een kom. Wrijf de tonijnsteaks grondig in met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 210 graden, stel de bereidingstijd in op 5 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de vissteaks te leggen.

Leg de steaks op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.


Forel in de kokosmarinade

 <p>Moeilijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Bereiding 60 min</p>	 <p>Koken 7 min</p>	 <p>Porties 4</p>
--	--	---	---

Hoe te bereiden:

Meng kokosmelk, fijngehakte knoflook, chilipeper, limoensap, gemalen witte peper, suiker en zout in een kom. Wrijf de vissteaks grondig in met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 210 graden, stel de bereidingstijd in op 7 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de vissteaks te leggen. Leg de steaks op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Forelsteaks	600 g (4 stuks)
Kokosmelk	300 g
Knoflook	1-2 teentjes
Chilipeper	2 g
Limoensap	50 g
Gemalen witte peper	
Suiker	20 g
Zout naar eigen smaak	



Vis shish kebab


Ingrediënten:

Zalm of forel	400 g
Cherrytomaten	
Citroensap	20 g
Olijfolie	20 g
Knoflook	1 teentje
Gemalen witte peper	
Gemalen witte peper	
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd de vis in stukjes van 3 cm. Meng citroensap, olijfolie, fijngehakte knoflook, peper en zout in een kom. Wrijf de vis grondig in met de marinade en marineer hem 1 uur in de koelkast. Steek de vis vervolgens om en om met tomaten op spiesjes.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 220 graden, stel de bereidingstijd in op 8 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de vis op de shish kebab te leggen. Leg de kebab op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

*Wij raden aan de vlakke grillplaat te gebruiken voor het koken.

 Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	 Vorbereiding 60 min	 Koken 8 min	 Porties 2
--	--	--	--



Rundersteak



Moeilijkheid
Medium



Bereiding
60 min



Koken
7 min



Porties
2

Ingrediënten:

Runderlapjes 600 g (4 stuks)

Droge knoflook

Cayennepeper

Tijm

Paprikapoeder

Grill kruiden

Zout

Hoe te bereiden:

Wrijf het vlees aan alle kanten goed in met droge knoflook, cayennepeper, tijm, paprikapoeder, grillkruiden en zout. Marineer 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 230 graden, stel de bereidingstijd in op 7 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de vis op de steaks te leggen. Leg de steaks op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.



Varkensribbetjes in zoetzure saus

Ingrediënten:

Varkensribbetjes (gekookt)	600 g
Chiliketchup	150 g
Franse mosterd	35 g
Amerikaanse mosterd	25 g
Hop suneli	
Droge knoflook	
Honing of suiker	40 g
Kruiden voor barbecue	
Zout naar eigen smaak	

●●○○○
Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

🕒
Bereiding
60 min

🔥
Koken
5 min

🍽️
Porties
2-3

Hoe te bereiden:

Laat de gekookte ribbetjes afkoelen tot kamertemperatuur. Meng in een kom chiliketchup, Franse en Amerikaanse mosterd, hop suneli, droge knoflook, honing of suiker, barbecuekruiden en zout en roer goed door elkaar.

Bestrijk de afgekoelde ribbetjes aan alle kanten met de bereide saus. Marineer 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 220 graden, stel de bereidingstijd in op 6 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om het vlees te leggen. Leg de steaks op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

*Wij raden aan de vlakke grillplaat te gebruiken om te koken.



Varkenshaas in de honing-mosterd marinade

 Moeilijkheid Medium	 Voorbereiding 60 min	 Koken 8 min	 Porties 3
---	--	---	---



Ingrediënten:

Varkenshaas	500 g
Dijonmosterd	100 g
Citroenschil	1 g
Honing	70 g
Gemalen chilipeper	
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd het vlees. Meng in een kom mosterd, honing, citroenschil, chilipeper en zout en meng grondig. Wrijf het vlees goed in met de marinade en marineer het 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 230 graden, stel de bereidingstijd in op 8 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om het vlees te leggen. Leg het vlees op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop. Kook tot het programma is afgelopen.

*Wij raden aan de vlakke grillplaat te gebruiken voor het koken.

Kalkoensteak in de yoghurtmarinade



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld



Vorbereiding
60 min



Koken
7 min



Porties
2



Ingrediënten:

Kalkoenfilet	400 g
Griekse yoghurt	200 g
Paprika	50 g
Peterselie	20 g
Gemalen zwarte peper	
Amerikaanse mosterd	15 g
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd de kalkoenfilet in 2-3 steaks. Snijd de paprika en peterselie fijn. Voeg in een kom yoghurt, mosterd, zout, gemalen zwarte peper en gehakte peterselie toe en meng grondig.

Bestrijk de biefstukken met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 230 graden, stel de bereidingstijd in op 8 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur.

Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om het vlees te leggen. Leg het vlees op de onderste plaat van de grill en druk de bovenste plaat naar beneden, druk vervolgens op de START  knop.

Kook tot het programma is afgelopen.

Aardappelpannenkoeken

 Moeilijkheid Medium	 Vorbereiding 15 min	 Koken 20 min	 Porties 2
--	--	---	--






Ingrediënten:

Aardappelen	400 g
Uien	80 g
Eieren	1 st.
Gedroogde knoflook	2 g
Meel	20-30 g
Zout	

Hoe te bereiden:

PSchil de aardappelen en uien en rasp ze met een fijne rasp. Giet het aardappelwater af, voeg het ei, de knoflook, de bloem, het zout en de zwarte peper toe en meng grondig.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 230 graden, stel de bereidingstijd in op 20-25 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de pannenkoeken te bakken.

Leg met een lepel voorzichtig 8 aardappelpannenkoeken op het grilloppervlak en maak ze een beetje waterpas. Druk op de START  knop. Bak tot ze bruin zijn, draai de pannenkoeken dan om en bak de andere kant. Doe hetzelfde met de resterende aardappelmasa.

Serveer warm en werk af met zure room of champignonsaus.


*Wij raden aan de vlakke grillplaat te gebruiken voor het bakken.

Kipnuggets

 <p>Moeilijkheidsgraad Gemiddeld</p>	 <p>Bereiding 60 min</p>	 <p>Koken 7 min</p>	 <p>Porties 2</p>
--	--	---	---

Hoe te bereiden:

Voeg zout en gemalen zwarte peper toe aan het gehakt en meng grondig. Vorm kleine rechthoekige koteletjes van 3x4 cm van het gehakt. Rol de koteletjes in paneermeel en leg ze 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 230 graden, stel de bereidingstijd in op 7-10 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een pieptoon, de grill is opgewarmd en het is tijd om de nuggets te bakken.

Leg de nuggets op de grill en klik op de START  knop. Bak ze tot ze bruin zijn, draai ze dan om en bak de andere kant.

Serveer de nuggets met zoetzure saus.

*Wij raden aan om de platte grillplaat te gebruiken voor het bakken.

Ingrediënten:

Kipgehakt	350 g
Paneermeel	40-50 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	



Gegrilde groenten

 Moeilijkheidsgraad Laag	 Vorbereiding 20 min	 Koken 10 min	 Porties 2-3
--	--	---	--

Hoe te bereiden:

Snijd courgette en aubergines in ringen. Snijd paprika's in reepjes. Doe de groenten in een kom, voeg olijfolie, gemalen zwarte peper, sojasaus en zout toe en meng goed. Marineer 15 minuten.

Zet 180 graden op de grill. Vet de grillplaten in met olie. Druk op de BOTH GRILL  knop, selecteer 200 graden, stel de kooktijd in op 10 minuten en druk op de START  knop. De grill begint op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Na een paar minuten hoor je een piepton, de grill is opgewarmd en het is tijd om de groenten te leggen.

Leg de groenten gelijkmatig op de twee grillplaten en druk vervolgens op de START  knop. Na 5 minuten draai je de groenten om en bak je de andere kant tot het programma is afgelopen.

Ingrediënten:

Courgette	1500 g
Aubergines	10 g
Rode paprika's	100 g
Gele paprika	100 g
Olijfolie	30 g
Sojasaus	25 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	

