



FUSIONESCO

RECIPE BOOK



Recipes
Recepten

Index

English	3
Nederlands	40



Table of contents

► Juicy Beef Burgers	4
► Melting Camembert	6
► Zesty Shrimps	8
► Cauliflower Steak	10
► Grilled Chicken Wrap	12
► Teriyaki Glazed Salmon	14
► Marinated Tofu	16
► Quick Eggplant	18
► Balsamic Lamb Chops	20
► Bacon Asparagus	22
► Maple Glazed Sweet Potato	24
► Flavorful Corn	26
► Grilled Steak & Veggies	28
► Brunch Toast	30
► Grilled Peach Summer Salad	32
► Honey Pineapple	34
► Creative Hot Dogs	36
► Caprese Panini	38

Juicy Beef Burgers



Ingredients

- 4 hamburger buns
- 1 red onion, sliced
- 1 tomato, sliced
- Salad leaves of your choice
- 4 cheese slices (Cheddar or Gouda)
- 500g beef burgers
- Hamburger sauce



Difficulty level: Easy



Time: 25 minutes



Servings: 4 portions

Preparation

1. Preheat your electric grill to 230°C.
2. Season the beef burgers with salt and pepper to taste. Place them on the preheated grill and cook for 4 minutes on each side, or until they reach your desired level of doneness. (Medium doneness is recommended for juicy burgers)
3. While the burgers are grilling, lightly toast the sliced hamburger buns on the grill for about 1 minute to add a bit of crunch to them.
4. Once the burgers are cooked, remove them from the grill and let them rest for a minute.
5. Assemble the burgers by drizzling some hamburger sauce and layering prepared ingredients.
6. Place the top bun on the burger and press gently to hold everything together.
7. Serve the juicy beef burgers immediately while they are still warm.

Tips: Customize your burgers with additional toppings like pickles, grilled bacon, or your favorite condiments.

Melting Camembert



Ingredients

- 1 round Camembert cheese
- 4 medium fresh figs, halved
- Honey, for drizzling
- Baguette slices, for serving



Difficulty level: Easy



Time: 15 minutes



Servings: 4 portions

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. Wrap the Camembert cheese in aluminum foil, leaving the top open.
3. Grill the foil-wrapped Camembert for about 10 minutes until it becomes soft.
4. Grill the halved fresh figs for 2 minutes on each side until they caramelize slightly.
5. Remove the Camembert from the grill and place it on a serving platter.
6. Unwrap the top of the Camembert, revealing its creamy center.
7. Surround the grilled Camembert with caramelized figs.
8. Drizzle honey generously over the Camembert and figs.
9. Serve immediately with baguette slices for spreading and dipping.

Tips: Enjoy the warm Grilled Camembert by spreading it onto the baguette slices for a delightful flavor combination.

Zesty Shrimps



Ingredients

- 500g large shrimps, peeled and deveined
- 2 tablespoons olive oil
- 3 cloves garlic, minced
- 1 tablespoon chili powder
- Zest and juice of 1 lime
- Salt and pepper to taste
- Spring onion, chopped, for garnish
- Lime wedges, for serving



Difficulty level: Easy



Time: 20 minutes



Servings: 4 portions



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 185°C.
2. In a bowl, combine the peeled and deveined shrimp with olive oil, minced garlic, chili powder, lime zest, lime juice, salt, and pepper. Toss everything together to coat the shrimp evenly.
3. Thread the seasoned shrimp on skewers if you prefer to grill them this way.
4. Place the shrimp directly on the preheated grill grates, or if using skewers, lay them across the grill to cook.
5. Grill the shrimp for about 2-3 minutes per side, or until they turn pink and slightly charred.
6. Once the shrimp is cooked through, remove them from the grill and place them on a serving platter.
7. Garnish with freshly chopped spring onion.
8. Serve the Zesty Shrimps immediately with lime wedges on the side.

Tips: Zesty shrimps pair perfectly with a side of fresh salad or grilled vegetables.

Cauliflower Steak



Ingredients

- 1 large head of cauliflower
- 3 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon garlic powder
- 1/2 teaspoon onion powder
- Salt and pepper to taste
- Fresh thyme



Difficulty Level: Easy



Time: 30 minutes



Servings: 4 portions



VEGAN



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. Trim the stem of the cauliflower to create a flat base. Place the cauliflower head upright on a cutting board and carefully slice it into 1,5 cm thick slices, creating "steaks."
3. In a small bowl, mix olive oil, garlic powder, onion powder, salt, and pepper.
4. Brush both sides of each cauliflower steak with the seasoned olive oil mixture.
5. Place the cauliflower steaks on the preheated grill and cook for about 8-10 minutes on each side, or until they develop grill marks and become tender.
6. Remove the grilled cauliflower steaks from the grill and transfer them to a serving platter.
7. Garnish with freshly chopped thyme.
8. Serve the Cauliflower Steaks immediately.

Tips: Cauliflower steaks are a fantastic vegan main course or a side dish for any meal. Serve them with your favorite dipping sauce.

Grilled Chicken Wrap



Ingredients

- 500g boneless, skinless chicken breasts
- 4 large tortilla wraps
- 200g shredded lettuce
- 100g sliced red bell peppers
- 100g sliced red onions
- Fresh cilantro for garnish
- 60ml Greek yogurt or sour cream (optional, for dressing)
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 teaspoon ground cumin
- Salt and pepper to taste



Difficulty Level: Easy



Time: 2 hours



Servings: 4 portions

Preparation

1. Preheat your electric grill to 230°C.
2. In a bowl, mix olive oil, lemon juice, ground cumin, salt, and pepper. Add the boneless, skinless chicken breasts to the bowl and toss to coat them with the marinade.
3. Grill the marinated chicken on the preheated grill for about 6-8 minutes on each side or until it's cooked through and has a nice char.
4. Once the chicken is done, transfer it to a cutting board and slice it into thin strips.
5. Warm the tortilla wraps on a grill to make them pliable for 30-60 seconds.
6. To assemble the wraps, place a handful of shredded lettuce, sliced red bell peppers, and red onions in the center of each tortilla.
7. Add the seasoned grilled chicken on top of the vegetables.
8. Garnish with fresh cilantro and if desired, add a dollop of Greek yogurt or sour cream on top of the chicken and vegetables.
9. Roll up the wraps tightly, tucking in the sides as you go and serve them immediately.

Tips: These grilled chicken wraps are a delicious and quick meal, perfect for a busy day.

Teriyaki Glazed Salmon



Ingredients

- 4 salmon steaks (about 150g each)
- 4 tablespoons teriyaki sauce
- 2 tablespoons soy sauce (gluten-free)
- 2 tablespoons honey
- 2 tablespoons rice vinegar
- 1 tablespoon sesame oil
- 2 cloves garlic, minced
- 1 tablespoon grated ginger
- Salt and pepper to taste



Difficulty level: Intermediate



Time: 20 minutes



Servings: 4 portions



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 185°C.
2. In a bowl, whisk together teriyaki sauce, soy sauce, honey, rice vinegar, sesame oil, minced garlic, and grated ginger to make the teriyaki glaze.
3. Season the salmon steaks with salt and pepper on both sides.
4. Brush both sides of each salmon steak generously with the teriyaki glaze.
5. Place the glazed salmon steaks on the preheated grill.
6. Grill the salmon steaks for about 4-5 minutes on each side, basting with additional glaze as they cook, until the salmon is cooked through and nicely caramelized.
7. Remove the grilled salmon steaks from the grill and transfer them to a serving platter.
8. Serve the Teriyaki Glazed Salmon Steaks with your favorite grilled or steamed vegetables immediately.

Tips: Garnish with sesame seeds and chopped green onions, if desired.

Marinated Tofu



Ingredients

- 400g firm tofu, drained and pressed
- 3 tablespoons soy sauce (gluten-free)
- 2 tablespoons sesame oil
- 1 tablespoon rice vinegar
- 1 tablespoon maple syrup or agave syrup
- 2 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon grated ginger
- Fresh cilantro for garnish



Difficulty level: Easy



Time: 40 minutes



Servings: 4 portions



VEGAN



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 195°C.
2. Cut the pressed tofu into 1cm thick slices. In a shallow dish, whisk together soy sauce, sesame oil, rice vinegar, maple syrup (or agave syrup), minced garlic, and grated ginger to create the marinade.
3. Place the tofu slices or cubes in the marinade, ensuring they are fully coated. Let the tofu marinate for at least 20-30 minutes, allowing the flavors to infuse.
4. Lightly grease the grill grates or use a grill pan to prevent sticking.
5. Place the marinated tofu on the preheated grill and cook for about 4-6 minutes on each side, or until grill marks appear and the tofu is heated through.
6. Once the tofu is beautifully grilled, remove it from the grill and transfer it to a serving platter.
7. Garnish with fresh cilantro for an added burst of herbaceous flavor.
8. Serve the marinated tofu as a flavorful and protein-packed main course or a delightful addition to salads and bowls.

Tips: The longer the tofu marinades, the richer the flavors will be.

Quick Eggplant



Ingredients

- 2 large eggplants, sliced into 1cm rounds
- 4 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 2 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon dried thyme
- Salt and pepper to taste
- Fresh basil leaves for garnish



Difficulty level: Easy



Time: 20 minutes



Servings: 4 portions



VEGAN



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. In a bowl, whisk together olive oil, balsamic vinegar, minced garlic, dried oregano, dried thyme, salt, and pepper to create the marinade.
3. Brush both sides of the eggplant slices generously with the marinade, ensuring they are fully coated.
4. Place the marinated eggplant slices on the preheated grill.
5. Grill the eggplant slices for about 3-4 minutes on each side until they have distinct grill marks and are tender.
6. Once the eggplant is grilled to perfection, remove it from the grill and transfer it to a serving platter.
7. Garnish with marinade for a touch of vibrant flavor and aroma.
8. Serve the Quick Eggplant as a delightful side dish, appetizer, or a delicious addition to salads and sandwiches.

Tips: Elevate the flavors by garnishing grilled eggplants with a sprinkle of pomegranate arils.

Balsamic Lamb Chops



Ingredients

- 8 lamb chops
- 4 tablespoons balsamic vinegar
- 2 tablespoons olive oil
- 2 cloves garlic, minced
- 1 tablespoon fresh rosemary, chopped
- 1 teaspoon Dijon mustard
- Salt and pepper to taste



Difficulty level: Easy



Time: Intermediate



Servings: 4 portions



GLUTEN FREE

Preparation

1. In a bowl, whisk together balsamic vinegar, olive oil, minced garlic, chopped fresh rosemary, Dijon mustard, salt, and pepper to create the marinade.
2. Place the lamb chops in a shallow dish and pour the marinade over them. Ensure that the lamb chops are fully coated. Cover the dish with plastic wrap and let the lamb chops marinate in the refrigerator for at least 4 hours for deeper flavors.
3. Preheat your electric grill to 230°C.
4. Remove the marinated lamb chops from the refrigerator and let them come to room temperature.
5. Place the lamb chops on the preheated grill and cook for about 6-8 minutes on each side for medium-rare, or adjust the cooking time to your desired level of doneness.
6. Once the lamb chops are grilled to perfection, remove them from the grill and let them rest for a few minutes.
7. Serve the Rosemary Balsamic Lamb Chops with your favorite side dishes.

Tips: Brush with marinade while grilling for extra flavor.

Bacon Asparagus



Ingredients

- 24 fresh medium size asparagus spears
- 12 slices of bacon, halved
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons balsamic glaze, store-bought
- Salt and pepper to taste



Difficulty level: Easy



Time: 25 minutes



Servings: 4 portions



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. Trim the woody ends of the asparagus spears and discard them.
3. Divide the asparagus into 24 equal bundles.
4. Wrap each bundle with half a slice of bacon, securing the bacon at each end of the asparagus.
5. Drizzle olive oil over the bacon-wrapped asparagus bundles and season with salt and pepper.
6. Place the asparagus bundles on the preheated grill and cook for about 4-6 minutes on each side, or until the bacon is crispy and the asparagus is tender and crisp.
7. Once the bacon wrapped asparagus is grilled to perfection, remove it from the grill and arrange it on a serving platter.
8. Drizzle balsamic glaze over the asparagus bundles for a delightful sweet finish.
9. Serve the bacon wrapped asparagus as an irresistible appetizer or a delectable side dish.

Tips: Sprinkle grated Parmesan on the top for a cheesy gourmet touch.

Maple Glazed Sweet Potato



Ingredients

- 3 large sweet potatoes, peeled and cut into 1/2 cm thick rounds
- 3 tablespoons olive oil
- 3 tablespoons maple syrup
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon ground nutmeg
- Salt and pepper to taste
- Fresh basil leaves for garnish



Difficulty level: Easy



Time: 25 minutes



Servings: 4 portions



VEGAN



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. In a bowl, whisk together olive oil, maple syrup, ground cinnamon, ground nutmeg, salt, and pepper.
3. Place the sweet potato rounds in the bowl with the maple glaze and toss them gently to coat.
4. Lightly grease the grill grates to prevent sticking.
5. Place the maple-glazed sweet potato rounds on the preheated grill.
6. Grill the sweet potatoes for about 5-7 minutes on each side, or until they are tender and caramelized.
7. Once the sweet potatoes are grilled to perfection, remove them from the grill and arrange them on a serving platter.
8. Garnish with fresh basil leaves for a pop of color and freshness.
9. Serve the maple glazed sweet potatoes as a delectable side dish or a delightful addition to your holiday table.

Tips: You can use any type of seeds, nuts or dried fruits to elevate the flavor.

Flavorful Corn



Ingredients

- 4 fresh corns
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon lime juice
- 1 teaspoon chili powder
- 1/2 teaspoon smoked paprika
- Salt and pepper to taste
- Fresh cilantro leaves for garnish



Difficulty Level: Easy



Time: 20 minutes



Servings: 4 portions



VEGAN



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. In a small bowl, whisk together olive oil, lime juice, chili powder, smoked paprika, salt, and pepper to create the flavorful marinade.
3. Brush the marinade generously over each corn, ensuring they are fully coated.
4. Place the marinated corn ears on the preheated grill.
5. Grill the corn for about 7-9 minutes, turning occasionally, until they have beautiful grill marks and are tender.
6. Once the corn is grilled to perfection, remove them from the grill and arrange them on a serving platter.
7. Garnish with fresh cilantro leaves for a burst of herbaceous flavor.

Tips: Try different spice blends for unique taste experiences.

Grilled Steak & Veggies



Ingredients

- 4 beef steaks, about 200g each
- 3 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 2 cloves garlic, minced
- 1 tablespoon fresh thyme leaves
- Salt and pepper to taste



Difficulty level: Intermediate



Time: 50 minutes



Servings: 4 portions



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 230°C.
2. In a bowl, whisk together olive oil, balsamic vinegar, minced garlic, fresh thyme leaves, salt, and pepper to create the marinade.
3. Place the steaks in a shallow dish and pour the marinade over them. Toss to coat the steaks evenly.
4. Place the marinated steaks on the preheated grill and cook for about 4-5 minutes on each side, or to your desired level of doneness.
5. While the steaks are grilling, prepare your preferred vegetables. For example, grill red bell peppers, yellow bell peppers, and asparagus until tender-crisp and slightly charred.
6. Once the steaks are grilled to perfection, remove them from the grill and let them rest for a few minutes before slicing.
7. Serve the grilled steak on a serving platter alongside your grilled vegetables.
8. Enjoy this delicious and hearty dish with your preferred grilled vegetables.

Tips: You can go creative on this one with various grilled veggies.

Brunch Toast



Ingredients

- 4 slices of toast bread
- 3 large eggs
- 60ml milk
- 150 g fresh spinach leaves
- 50g shredded cheddar cheese
- 2 tablespoons butter
- Salt and pepper to taste



Difficulty level: Easy



Time: 20 minutes



Servings: 2 portions

Preparation

1. In a bowl, whisk together eggs, milk, salt, and pepper until well combined.
2. In a non-stick pan over medium heat, melt 1 tablespoon of butter.
3. Pour the egg mixture into the pan and cook, stirring gently, until the eggs are softly scrambled.
4. Add the fresh spinach leaves to the scrambled eggs and cook for an additional minute until the spinach wilts.
5. Remove the pan from heat and stir in the shredded cheddar cheese until it melts into the scrambled eggs.
6. Toast the bread slices until they are golden brown and crispy.
7. Spread the remaining tablespoon of butter on one side of each toast slice.
8. Divide the cheesy scrambled eggs and spinach mixture evenly onto two slices of toast.
9. Top each with the remaining toast slices, buttered side facing up, to create two sandwiches.
10. Cut the sandwiches in half diagonally to form delicious triangles and enjoy it.

Tips: Ideal for a delightful brunch or a quick and satisfying anytime meal.

Grilled Peach Summer Salad



Ingredients

- 2 ripe peaches, halved and pitted
- 4 cups mixed salad greens (e.g., arugula, baby spinach, or lettuce)
- 100g white cheese (such as feta or goat cheese), crumbled or cut into squares
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 1 tablespoon honey
- Salt and pepper to taste



Difficulty Level: Easy



Time: 20 minutes



Servings: 2 portions



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. In a small bowl, whisk together balsamic vinegar, extra virgin olive oil, honey, salt, and pepper to create the dressing.
3. Brush the halved peaches with the dressing to coat them evenly.
4. Place the dressed peach halves on the preheated grill.
5. Grill the peaches for about 2-3 minutes on each side, or until they have grill marks and are slightly caramelized.
6. Remove the grilled peach halves from the grill and set them aside.
7. In a large salad bowl, toss the mixed salad greens with the remaining dressing.
8. Divide the dressed salad greens onto two plates.
9. Place the grilled peach halves on top of the salad greens.
10. Sprinkle the crumbled or cut white cheese over the grilled peaches.
11. Serve the grilled peach salad as a refreshing and delightful summer salad.

Tips: Add a handful of chopped walnuts for added crunch and texture.

Honey Pineapple



Ingredients

- 1 ripe pineapple, peeled and cored, cut into rings or wedges
- 6 small scoops of vanilla ice cream
- 2 tablespoons honey
- Fresh mint leaves for garnish



Difficulty Level: Easy



Time: 15 minutes



Servings: 2 portions



GLUTEN FREE

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. Cut the peeled and cored pineapple into rings.
3. Place the pineapple rings on the preheated grill.
4. Grill the pineapple for about 3-5 minutes on each side, or until they have grill marks and are slightly caramelized.
5. Remove the grilled pineapple from the grill and arrange them on serving plates.
6. Place a scoop of vanilla ice cream next to the grilled pineapple.
7. Drizzle honey over the grilled pineapple for added sweetness.
8. Garnish with fresh mint leaves for a pop of color and extra freshness.
9. Serve the grilled pineapple with vanilla ice cream as a delightful dessert or a refreshing treat on a warm day.

Tips: Add a dash of cinnamon or splash of white rum for a warm taste.

Creative Hot Dogs



Ingredients

- 3 hot dog buns
- 3 sausages (beef, chicken, or plant-based)
- Assorted toppings for customization (choose from the following or get creative):
 - Pickled cucumbers
 - Sliced tomatoes
 - Sliced onions
 - Chopped fresh chili peppers
 - Shredded lettuce
 - Mustard, ketchup, and other condiments of choice



Difficulty Level: Easy



Time: 20 minutes



Servings: 3 portions

Preparation

1. Preheat your electric grill to 195°C.
2. Grill the sausages on the preheated grill, turning them occasionally 5-7 minutes, or until they are cooked through and have grill marks.
3. While the sausages are grilling, prepare the hot dog buns by lightly grilling them.
4. Place each grilled sausage in a toasted hot dog bun.
5. Now comes the fun part! Customize each hot dog with your desired toppings. Get creative and mix and match toppings to your heart's content!
6. Don't hesitate to experiment with different flavor combinations and create your own unique hot dog creations.
7. Serve the creative hot dogs as a fun and interactive meal, perfect for parties, family gatherings, or casual dinners.

Tips: Embrace your creativity and tailor each hot dog to suit individual tastes.

Caprese Panini



Ingredients

- 2 medium sized panini breads
- 150g fresh mozzarella cheese, sliced
- 1 large ripe tomato, thinly sliced
- Fresh basil leaves
- 2 tablespoons olive oil (for brushing)
- Salt and pepper to taste



Difficulty level: Easy



Time: 15 minutes



Servings: 2 portions

Preparation

1. Preheat your electric grill to 220°C.
2. Lay out the slices of panini bread on a clean surface.
3. Layer one side of each slice with fresh mozzarella cheese slices with tomato slices on top of each slice of mozzarella.
4. Add a few fresh basil leaves on top of the tomato and mozzarella.
5. Season with a pinch of salt and pepper.
6. Brush the outer side of each sandwich with olive oil.
7. Place the sandwiches on the preheated grill.
8. Grill the panini sandwiches for about 4-6 minutes on each side, or until the bread is toasted, and the mozzarella is melted.
9. Once the sandwiches are golden and the cheese is oozy, remove them from the grill and serve hot.

Tips: Swap mozzarella with goat cheese for a taste twist.



Inhoudsopgave

■ Sappige Rundvlees Burgers	41
■ Smeltende Camembert	43
■ Pittige Garnalen	45
■ Bloemkool Steak	47
■ Gegrilde Kip Wrap	49
■ Teriyaki Geglazuurde Zalm	51
■ Gemarineerde Tofu	53
■ Snelle Aubergine	55
■ Balsamico Lamskoteletten	57
■ Bacon Asperges	59
■ Ahornsiroop Geglazuurde Zoete Aardappel	61
■ Smaakvol Mais	63
■ Gegrilde Steak & Groentes	65
■ Brunch Toast	67
■ Gegrilde Perzik Zomer Salade	69
■ Honing Ananas	71
■ Creatieve Hotdogs	73
■ Caprese Panini	75

Sappige Rundvlees Burgers



Ingrediëntent

- 4 hamburgerbroodjes
- 1 rode ui, gesneden
- 1 tomaat, gesneden
- Salade naar keuze
- 4 plakjes kaas (Cheddar of Gouda)
- 500 g rundvlees burgers
- Hamburger saus



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 25 minuten



Porties: 4 porties

Vorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 230°C.
2. Breng de rundvlees burgers op smaak met zout en peper. Leg ze op de voorverwarmde grill en gaar gedurende 4 minuten aan elke kant, of totdat ze het gewenste gaarheid niveau bereiken (Medium gaarheid wordt aanbevolen voor sappige burgers).
3. Rooster terwijl de hamburgers aan het garen zijn de gesneden hamburger broodjes lichtjes op de grill gedurende 1 minuut om ze wat krokanter te maken.
4. Haal de burgers van de grill af wanneer ze klaar zijn en laat ze een minuut rusten.
5. Doe de burgers op de broodjes, besprenkel met wat hamburgersaus en leg de voorbereide ingrediënten in laagjes op het broodje.
6. Doe het bovenste deel van het broodje erop en duw lichtjes aan om alles samen te houden.
7. Serveer de sappige rundvlees burgers terwijl ze nog warm zijn.

Tips: Pas jouw burgers aan op jouw smaak met extra beleg zoals augurken, gebraden spek, of jouw favoriete kruiden.

Smeltende Camembert



Ingrediëntent

- 1 rondje Camembert kaas
- 4 medium verse vijgen, gehalveerd
- Honing, om te sprenkelen
- Plakje stokbrood, om mee te serveren



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 15 minuten



Porties: 4 porties

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Wikkel de Camembert kaas in aluminiumfolie en laat de bovenkant open.
3. Gril de in folie omwikkelde camembert ongeveer 10 minuten totdat deze zacht wordt.
4. Gril de gehalveerde verse vijgen 2 minuten aan elke kant totdat ze lichtjes karamelliseren.
5. Haal de Camembert van de grill en leg hem op een schaal of bord.
6. Haal de folie van de bovenkant van de camembert om de romige binnenkant te onthullen.
7. Leg de gekarameliseerde vijgen in een cirkel rondom de gegrilde camembert.
8. Besprenkel honing royaal over de camembert en vijgen.
9. Meteen serveren met plakjes stokbrood om te smeren en te dippen.

Tips: Geniet van de warme Gegrilde Camembert door het op de plakjes stokbrood te smeren voor een heerlijke smakencombinatie.

Pittige Garnalen



Ingrediëntent

- 500 g grote garnalen, gepeld en schoongemaakt
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel chilipoeder
- Zest en sap van 1 limoen
- Zout en peper naar smaak
- Bosui, fijngehakt, als garnering
- Limoenpartjes, om mee te serveren



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 20 minuten



Porties: 4 porties



GLUTENVRIJ

Vorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 185°C.
2. Meng de gepelde en schoongemaakte garnalen met olijfolie, fijngehakte knoflook, chilipoeder, limoen zest, limoensap, zout en peper in een kom. Goed roeren tot de garnalen gelijkmatig bedekt zijn.
3. Doe de gekruide garnalen op spiesjes als je ze liever op deze manier grilt.
4. Leg de garnalen op de voorverwarmde grillroosters, of leg ze over de grill als je spiesjes gebruikt om ze te grillen.
5. Gril de garnalen ongeveer 2-3 minuten per kant, of totdat ze roze kleuren en licht verkolen.
6. Haal de garnalen van de grill als ze klaar zijn en leg ze op een schaal of bord.
7. Garneer met vers gehakte bosui.
8. Serveer de Pittige garnalen met limoenpartjes.

Tips: Pittige garnalen zijn een perfecte combinatie met een verse salade of gegrilde groentes.

Bloemkool Steak



Ingrediëntent

- 1 grote bloemkool
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1/2 theelepel uienpoeder
- Zout en peper naar smaak
- Verse tijm



Moelijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 30 minuten



Porties: 4 porties



VEGANISTISCH



GLUTENVRIJ

Vorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Snijd de stam van de bloemkool of om een platte basis te creëren. Zet de bloemkool rechtop op een snijplank en snijd voorzichtig in stukken van 1,5 cm dik om "steaks" te creëren.
3. Meng olijfolie, knoflookpoeder, uienpoeder, zout en peper in een kleine kom.
4. Bestrijk beide zijde van de bloemkool steak met het gekruide olijfolie mengsel.
5. Leg de bloemkool steaks op de voorverwarmde grill en gril gedurende ongeveer 8-10 minuten aan beide kanten of totdat er grillsporen vormen en de bloemkool zacht wordt.
6. Haal de bloemkool steaks van de grill en leg ze op een schaal of bord.
7. Garneer met vers gehakte tijm.
8. De bloemkool steaks meteen serveren.

Tips: Bloemkool steaks zijn een fantastisch veganistisch hoofdgerecht of bijgerecht. Serveer ze met jouw favoriete dipsaus.

Gegrilde Kip Wrap



Ingrediënten

- 500 g kipfilet zonder bot en zonder vel
- 4 grote tortilla wraps
- 200 g gesneden sla
- 100 g gesneden rode paprika
- 100 g gesneden rode ui
- Verse koriander als garnering
- 60 ml Griekse yoghurt of zure room (optioneel als dressing)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel gemalen komijn
- Zout en peper naar smaak



Moeilijkheidsgraad: Medium



Tijd: 30 minuten



Porties: 4 wraps

Vorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 230°C.
2. Meng olijfolie, citroensap, gemalen komijn, zout en peper in een kom. Doe de kipfilet zonder bot en zonder vel in de kom en roer goed om de kip te bedekken met de marinade.
3. Grill de gemarineerde kip op de voorverwarmde grill gedurende ongeveer 6-8 minuten aan elke kant of totdat het gaar is en een beetje verkoold is.
4. Leg de kip op een snijplank wanneer deze klaar is en snijd het in dunne reepjes.
5. Verwarm de tortilla wraps op een grill gedurende 30-60 seconden om ze zacht te maken.
6. Om de wraps te bereiden doe je een handvol gesneden sla, gesneden rode paprika's en rode ui in het midden van elke tortilla.
7. Leg de gekruide gegrilde kip boven op de groentes.
8. Garneer met verse koriander en doe indien gewenst een lepel Griekse yoghurt of zure room boven op de kip en groentes.
9. Vouw de zijkanten naar binnen en rol de wraps steven op voordat je ze serveert.

Tips: Deze gegrilde kip wraps zijn een heerlijke en snelle maaltijd, perfect voor een drukke dag.

Teriyaki Geglazuurde Zalm



Ingrediënten

- 4 zalm steaks (ongeveer 150 g elk)
- 4 eetlepels teriyaki saus
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels rijstazijn
- 1 eetlepel sesamolie
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel geraspte gember
- Zout en peper naar smaak



Moelijkheidsgraad: Medium



Tijd: 20 minuten



Porties: 4 steaks



GLUTENVRIJ

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 185°C.
2. Meng teriyaki saus, sojasaus, honing, rijstazijn, sesamolie, gehakte knoflook en geraspte gember in een kom om de teriyaki glazuur te maken.
3. Breng de zalm steaks op smaak met zout en peper aan beide kanten.
4. Bestrijk beide kanten van de zalm royaal met de teriyaki glazuur.
5. Leg de geglazuurde zalm steaks op de voorverwarmde grill.
6. Gril de zalm steaks ongeveer 4-5 minuten aan beide kanten en bestrijk met extra glazuur terwijl ze grillen, totdat de zalm gaar is en mooi gekarameliseerd is.
7. Haal de zalm steaks van de grill en leg ze op een schaal of bord.
8. Serveer de Teriyaki Geglazuurde Zalm Steaks met jouw favoriete gegrilde of gestoomde groentes.

Tips: Garneer met sesamzaad en fijngesneden bosui, indien gewenst.

Gemarineerde Tofu



Ingrediënten

- 400 g stevige tofu, uitgelekt en geperst
- 3 eetlepels sojasaus (glutenvrij)
- 2 eetlepels sesamolie
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 eetlepel ahornsiroop of agavesiroop
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel geraspte gember
- Verse koriander als garnering



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 40 minuten



Porties: 4 porties



VEGANISTISCH



GLUTENVRIJ

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 195°C.
2. Snijd de geperste tofu in 1 cm dikke repen. Meng sojasaus, sesamolie, rijstazijn, ahornsiroop (of agavesiroop), gehakte knoflook en geraspte gember in een ondiepe schaal om de marinade te maken.
3. Leg de tofu reepjes of blokjes in de marinade en zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn. Laat de tofu minstens 20-30 minuten marineren om de smaken te laten intrekken.
4. Vet de grillroosters licht in of gebruik een grillpan om te voorkomen dat ze blijven plakken.
5. Leg de gemarineerde tofu op de voorverwarmde grill en bak ongeveer 4-6 minuten aan elke kant, of totdat er grillsporen verschijnen en de tofu warm is.
6. Haal de tofu van de grill als deze klaar en er leg het op een schaal of bord.
7. Garneer met verse koriander om een kruidachtige smaak toe te voegen.
8. Serveer de gemarineerde tofu als een smaakvol en eiwitrijke hoofdgerecht als een heerlijke toevoeging aan saladeschalen.

Tips: Hoe langer de tofu marineert hoe rijker de smaken zullen zijn.

Snelle Aubergine



Ingrediënten

- 2 grote aubergines, gesneden in 1 cm ronde plakken
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- Verse basilicumblaadjes als garnering



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 20 minuten



Porties: 4 porties



VEGANISTISCH



GLUTENVRIJ

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Meng olijfolie, balsamicoazijn, fijngehakte knoflook, gedroogde oregano, gedroogde tijm, zout en peper in een kom om de marinade te maken.
3. Bestrijk beide kanten van de aubergine plakjes royaal met de marinade zodat ze volledig bedekt zijn.
4. Leg de gemarineerde aubergine plakjes op de voorverwarmde grill.
5. Grill de aubergine plakjes gedurende 3-4 minuten aan elke kant totdat ze duidelijke grillsporen hebben en zacht zijn.
6. Haal de aubergine perfect gegrild is haal je hem van de grill en leg je het op een schaal of bord.
7. Garneer met marinade voor een extra levendig smaak en aroma.
8. Serveer de snelle aubergine als een heerlijk bijgerecht, voorgerecht of als smaakvolle toevoeging aan salades en sandwiches.

Tips: Breng de smaken nog meer tot hun recht door de gegrilde aubergine te garneren met wat granaatappel pitjes.

Balsamico Lamskoteletten



Ingrediënten

- 8 lamskoteletten
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel verse rozemarijn, gesneden
- 1 theelepel Dijonmosterd
- Zout en peper naar smaak



Moelijkheidsgraad: Medium



Tijd: 4,5 uur



Porties: 4 porties



GLUTENVRIJ

Vorbereiding

1. Meng balsamicoazijn, olijfolie, gehakte knoflook, gehakte verse rozemarijn, Dijonmosterd, zout en peper in een kom om de marinade te bereiden.
2. Leg de lamskoteletten in een ondiepe schaal en giet de marinade eroverheen. Zorg ervoor dat de lamskoteletten volledig bedekt zijn. Bedek de schaal met vershoudfolie en laat de lamskoteletten minstens 4 uur marineren in de koelkast voor diepere smaken.
3. Verwarm jouw elektrische grill voor op 230°C.
4. Haal de gemarineerde lamskoteletten uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen.
5. Leg de lamskoteletten op de voorverwarmde grill en gril ze ongeveer 6-8 minuten aan elke kant voor medium-rare, of pas de tijd aan op de gewenste gaarheid.
6. Haal de lamskoteletten van de grill als ze perfect gegrild zijn en laat ze enkele minuten rusten.
7. Serveer de Rozemarijn Balsamico Lamskoteletten met jouw favoriete bijgerechten.

Tips: Bestrijk met marinade tijdens het grillen voor extra smaak.

Bacon Asperges



Ingrediënten

- 24 verse middelgrote asperges
- 12 plakjes spek, gehalveerd
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels balsamico glazuur, uit de supermarkt
- Zout en peper naar smaak



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 25 minuten



Porties: 4 porties



GLUTENVRIJ

Vorbereitung

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Snijd de harde uiteinden van de asperges eraf en gooi ze weg.
3. Verdeel de asperges in 24 gelijke bundels.
4. Wikkel een halve plak spek om elke bundel en bevestig de spek aan elk uiteinde van de asperge.
5. Besprenkel de met spek omwikkelde asperge bundels met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
6. Leg de asperge bundels op de voorverwarmde grill en bak gedurende 4-6 minuten aan elke kant, of totdat de spek krokant is en de asperge zacht en knapperig is.
7. Haal de met spek omwikkelde asperges van d grill wanneer deze perfect gegrild zijn en leg ze op een schaal of bord.
8. Besprenkel de asperge bundels met balsamico glazuur voor een zoete afwerking.
9. Serveer de met spek omwikkelde asperges als een onweerstaanbaar voorgerecht of als heerlijk bijgerecht

Tips: Strooi geraspte Parmezaanse kaas erover om een lekkere kaasmaak toe te voegen.

Ahornsiroop Geglazuurde Zoete Aardappel



Ingrediënten

- 3 grote zoete aardappels, geschild en in 1/2 cm dikke rondjes gesneden
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels ahornsiroop
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 1/2 theelepel gemalen nootmuskaat
- Zout en peper naar smaak
- Verse basilicumblaadjes als garnering



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 25 minuten



Porties: 4 porties



VEGANISTISCH



GLUTENVRIJ

Vorbereitung

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Meng olijfolie, ahornsiroop, gemalen kaneel, gemalen nootmuskaat, zout en peper in een kom.
3. Leg de zoete aardappel rondjes in een schaal met de ahornsiroop en roer totdat ze helemaal bedekt zijn.
4. Vet de grillroosters lichtjes in om aanbakken te voorkomen.
5. Leg de ahornsiroop geglazuurde zoete aardappel rondjes op de voorverwarmde grill.
6. Grill de zoete aardappel 5-7 minuten aan elke kant, of totdat ze zacht en gekarameliseerd zijn.
7. Haal de zoete aardappels van de grill als ze perfect gegrild zijn en leg ze op een schaal of bord.
8. Garneer met verse basilicumblaadjes voor een vleugje kleur en frisheid.
9. Serveer de ahornsiroop geglazuurde zoete aardappels als een heerlijk bijgerecht of als een smaakvolle aanvulling op jouw vakantietafel.

Tips: Je kunt elke soort zaad, noot, of gedroogd fruit gebruiken voor nog meer smaak.

Smaakvol Maïs



Ingrediënten

- 4 verse maiskolven
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel limoensap
- 1 theelepel chilipoeder
- 1/2 theelepel gerookt paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Verse korianderblaadjes als garnering



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 20 minutes



Porties: 4 porties



VEGANISTISCH



GLUTENVRIJ

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Meng olijfolie, limoensap, chilipoeder, gerookte paprika, zout en peper in een kom om de heerlijke marinade te maken.
3. Bestrijk elke maiskolf royaal met de marinade en zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn.
4. Leg de gemarineerde maiskolven op de voorverwarmde grill.
5. Gril de maiskolven gedurende ongeveer 7-9 minuten, draai af en toe om totdat ze mooie grilsporen hebben en zacht zijn.
6. Haal de maiskolven van de grill als ze perfect gegrild zijn en leg ze op een schaal of bord.
7. Garneer met verse korianderblaadjes om een extra kruidige smaak toe te voegen.

Tips: Probeer verschillende kruidenmengsels voor unieke smaakervaringen.

Gegrilde Steak & Groentes



Ingrediënten

- 4 rundvlees steaks, ongeveer 200 g per stuk
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel verse tijmblaadjes
- Zout en peper naar smaak



Moeilijkheidsgraad: Medium



Tijd: 50 minuten



Porties: 4 porties



GLUTENVRIJ

Vorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 230°C.
2. Meng olijfolie, balsamicoazijn, fijngehakte knoflook, verse tijmblaadjes, zout en peper in een kom om de marinade te maken.
3. Leg de steaks in een ondiepe schaal en giet de marinade eroverheen. Roer totdat de steaks gelijkmatig bedekt zijn.
4. Leg de gemarineerde steaks op de voorverwarmde oven en grill ongeveer 5 minuten aan elke kant, of tot het gewenste niveau van gaarheid is bereikt.
5. Bereid jouw favoriete groentes voor terwijl de steaks aan het grillen zijn. Grill bijvoorbeeld rode paprika, gele paprika en asperges totdat ze beetgaar en licht verkoold zijn.
6. Haal de steaks van de grill als ze perfect gegrild zijn en laat ze enkele minuten rusten voordat je ze snijdt.
7. Serveer de gegrilde biefstuk samen met de gegrilde groentes op een schaal of bord.
8. Geniet van dit heerlijke en hartige gerecht met jouw favoriete gegrilde groentes.

Tips: Je kunt creatief zijn met verschillende gegrilde groentes.

Brunch Toast



Ingrediënten

- 4 sneetjes getoast brood
- 3 grote eieren
- 60 ml melk
- 150 g verse spinaziebladeren
- 50 g geraspte cheddar kaas
- 2 eetlepels boter
- Zout en peper naar smaak



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 20 minuten



Porties: 2 porties

Vorbereiding

1. Klop eieren, melk, zout en peper in een kom totdat ze goed gecombineerd zijn.
2. Smelt 1 eetlepel boter in een pan met antiaanbak laag op middelhoog vuur.
3. Giet het eimengsel in de pan en bak, blijf zachtjes roeren totdat je een roerei hebt.
4. Voeg verse spinaziebladeren toe aan het roerei en bak nog een minuut tot de spinazie verwelkt.
5. Haal de pan van het vuur en roer de geraspte cheddar kaas er doorheen totdat het smelt.
6. Toast de sneetjes brood tot ze goudbruin en krokant zijn.
7. Smeer de resterende eetlepel boter aan elke kant van elk sneetje.
8. Verdeel het roerei met kaas en spinaziemengsel gelijkmatig over twee sneetjes toast.
9. Plaats de resterende sneetjes toast er bovenop met de beboterde kant naar boven om twee sandwiches te maken.
10. Snijd de sandwiches diagonaal doormidden zodat je heerlijke driehoekjes krijgt en geniet ervan.

Tips: Ideaal voor een heerlijke brunch of een snelle en bevredigende maaltijd.

Gegrilde Perzik Zomer Salade



Ingrediënten

- 2 rijpe perziken, gehalveerd en zonder pit
- 4 kopjes gemixte slagroentes (e.g. rucola, babyspinazie, of sla)
- 100 g witte kaas (zoals feta of geitenkaas), verkruimeld of in blokjes gesneden
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels extra vierge olijfolie
- 1 eetlepel honing
- Zout en peper naar smaak



Moelijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 20 minuten



Porties: 2 porties



GLUTENVRIJ

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Meng balsamicoazijn, extra vierge olijfolie, honing, zout en peper in een kleine kom om de dressing te maken.
3. Bestrijk de gehalveerde perziken met dressing om ze gelijkmatig te bedekken.
4. Leg de gehalveerde perziken op de voorverwarmde grill.
5. Gril de perziken gedurende 2-3 minuten aan elke kant, of totdat ze grillsporen hebben en licht gekarameliseerd zijn.
6. Haal de gegrilde perziken van de grill en zet ze aan de kant.
7. Meng de slagroentjes met de resterende dressing.
8. Verdeel de salade met dressing over twee borden.
9. Leg de gegrilde halve perziken op de salade.
10. Strooi verkruimelde of gesneden witte kaas over de gegrilde perziken.
11. Serveer de gegrilde perzik salade als een verfrissende en heerlijke zomer salade.

Tips: Voeg een handvol gehakte walnoten toe voor een extra knapperige structuur.

Honing Ananas



Ingrediënten

- 1 rijpe ananas, geschild en van de kern ontdaan, in rondjes of wiggen gesneden
- 6 kleine bollen vanille-ijs
- 2 eetlepels honing
- Verse muntblaadjes als garnering



Moelijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 15 minuten



Porties: 2 porties



GLUTENVRIJ

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Snijd de geschilde en van de kern ontdane ananas in rondjes.
3. Leg de ananas rondjes op de voorverwarmde grill.
4. Gril de ananas ongeveer 3-5 minuten aan elke kant of totdat ze grilsporen hebben en licht gekarameliseerd zijn.
5. Haal de gegrilde ananas van de grill en leg ze op een schaal of bord om te serveren.
6. Leg een bol vanille-ijs naast de gegrilde ananas.
7. Besprenkel de gegrilde ananas met honing voor extra zoetheid.
8. Garneer met verse munt blaadjes voor wat extra kleur en frisheid.
9. Serveer de gegrilde ananas met vanille-ijs als een heerlijk dessert of een verfrissende snack op een warme dag.

Tips: Voeg een snufje kaneel of een scheutje witte rum toe voor een warme smaak.

Creative Hotdogs



Ingrediënten

- 3 hotdog broodjes
- 3 worstjes
(rund, kip of plantaardig)
- Verschillende soorten beleg om naar jouw smaak te maken (kies uit de volgende of wees creatief):
 - Ingelegde komkommers
 - Gesneden tomaten
 - Gesneden ui
 - Fijngehakte verse chilipeper
 - Gesneden sla
 - Mosterd, ketchup of andere sauzen



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 20 minuten



Porties: 3 porties

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 195°C.
2. Grill de worstjes op de voorverwarmde grill terwijl je draai ze af en toe om gedurende 5-7 minuten of totdat ze gaar zijn en er grillsporen zijn verschenen.
3. Grill de hotdog broodjes lichtjes terwijl de worstjes aan het grillen zijn.
4. Doe een gegrild worstje in een getoast hotdog broodje.
5. Nu komt het leukste gedeelte! Pas elke hotdog aan op jouw smaak met jouw gewenste beleg. Wees creatief en combineer het beleg zoals jij dat wilt!
6. Twijfel niet om te experimenteren met verschillende smaakcombinaties en creëer jouw eigen unieke hotdog creatie.
7. Serveer de creatieve hotdogs als een leuke en interactieve maaltijd, perfect voor feestjes, familiebijeenkomsten of gezellige etentjes.

Tips: Omarm jouw creativiteit en pas elke hotdog aan op jouw individuele smaak.

Caprese Panini



Ingrediënten

- 2 middelgrote panini broodjes
- 150 g verse mozzarella, gesneden
- 1 grote rijpe tomaat, dun gesneden
- Verse basilicumblaadjes
- 2 eetlepels olijfolie
(om mee te bestrijken)
- Zout en peper naar smaak



Moeilijkheidsgraad: Makkelijk



Tijd: 15 minuten



Porties: 2 porties

Voorbereiding

1. Verwarm jouw elektrische grill voor op 220°C.
2. Leg de sneetjes panini brood op een schoon oppervlak.
3. Beleg een kant van elk sneetje met verse mozzarella met een plakje tomaat op elk plakje mozzarella.
4. Leg wat verse basilicumblaadjes boven op de tomaat en mozzarella.
5. Breng op smaak met een snufje zout en peper.
6. Bestrijk de buitenkant van elke sandwich met olijfolie.
7. Leg de sandwiches op de voorverwarmde grill.
8. Gril de panini broodjes ongeveer 4-6 minuten aan elke kant, of totdat het brood getoast is en de mozzarella gesmolten is.
9. Haal de broodjes van de grill als ze goudbruin zijn en de kaas gesmolten is en serveer ze warm.

Tips: Vervang mozzarella met geitenkaas om er een andere draai aan te geven.



INTEGRILL

RECIPE BOOK