

A M I C A BUITEN

www.BBQCurd.be



Gebruik advies / tips

Een ½ uur, voor genodigden aan tafel gaan, steekt U best de barbecue als volgt aan. Dit kan op tafel zelf. Het aanmaken gebeurt wel best zonder dat er mensen eromheen zitten..



BARBECUE OP DE TAFEL, SAMEN GENIETEN “tête a tête”

1/ water in de kuip tot +/- 1 cm onderluchtgaten.

2/ binnen inox kuipje erin hangen

3/ Barbecook aanmaak gel tot aan de lucht haten.

4/ binnen rooster erop

5/ 10-12 eitjes coco grill (enkel buiten gebruik)+ met stekje gel aan te maken...

6/ het duurt ongeveer 20 min. dat de vlammetjes branden(gel opgebrand is), gezellig kampvuurtje zonder rook! (vuur zonder rook!) Dan nog een 10 tal minuutjes en kooltjes zijn mooi wit, klaar om te grillen.

7/ Dan pas de buiten rooster erop leggen, je kan dan best een klein beetje fijne vuurkruiden op doen, geeft een aangenaam Provence geur, sfeer... vanaf dat moment zeker 1.5 uur bakkracht, na 1.5 uur begint temperatuur af te nemen...

8// Wij adviseren van toch met regelmaat eens de rooster, en of het grillplaatje te reinigen.

TIPS EN ADVIEZEN IN ONS BBQ BOEK : “ECHTE VENTEN SPELEN MET VUUR”

TOCH NOG EVEN DIT :

Met het meegeleverde grillplaatje..” a la Plancha “ (wordt op het braadrooster gelegd). Ideaal om vis a la plancha te grillen..vlees op de rooster. Het grill plaatje pas opleggen als de kootjes mooi wit zijn, anders versmacht het vuur.

Website : www.bbqcurd.be

Wat de bereidingen betreft:

1/ tapas assortiment (kleine fijne proeverij, zowel als aperitief of als hoofdgerecht

2/ Gourmet concept...allemaal soorten vlees en vis, in kleine stukken

3/ Klassiek Barbecue assortiment kan ook, alleen zal je dit op de duur anders gaan grillen op de amica dan op een ander toestel, vb ribbetjes grillen wij nu beentje per beentje, of bahama spie, kan wij vlees van de spie doen, en vb onze ananas schijfjes, spek, kippen stukjes, apart bakken, zoals we ze zelf graag hebben, je zit erbij, hebt mar dat te doen..,vis is sappiger gemarineerd a la plancha (op grill plaatje)

Tijdens gebruik, terwijl vuur nog optimaal is, kun je zeker nog kooltjes bijvoegen, zodoende dat je uren lang kunt genieten van het grillplezier met de cocogrilleens nieuwe kooltjes bij (+/- 6 eitjes), dan +/-10 minuut wachten en je bent terug vertrokken. Vragen? Neem gerust contact met de Curd. Hij deelt met veel plezier zijn ervaringen.

Opgelet: niet gebruiken in gesloten ruimtes!

Succes... een Hollandse vriendin vertelde ons...wat hebben we het toch goed samen rond de amica ©gr Mr.Curd.