



PULLED BEEF BARBEOA

500G RUNDERSUKADE
1 UI, GESNIPPERD
1 PAPRIKA, GESNIPPERD
2 STENGELS BLEEKSELDERIJ, GESNIPPERD
2 TEENTJES KNOFLOOK, FIJNGESNEDEN
2 EL SOJASAU
3 EL VAN MOLL BBQ SAUS
200 ML WATER + 1 RUNDERBOUILLON BLOKJE
100 ML VAN MOLL ONS BLACKIE STOUT
ZOUT & PEPER

DRY RUB (OF JE FAVORITE BBQ RUB GEBRUIKEN)

1 EL ZEEZOUT
1 TL ZWARTE PEPER
1 TL KNOFLOOKPOEDER
1/2 TL CAYENNEPEPER
1 TL GEROOKTE PAPRIKAPROEDER

1. MENG ALLE RUB INGREDIENTEN EN MASSEER HET VLEES HIERMEE IN. LAAT 5 MINUTEN STAAN. PLAATS HET VLEES VERVOLGENS OP INDIRECT VUUR OP 120 GRADEN EN LAAT HET TWEE UUR ROKEN.
2. FRUIT ONDERTUSSEN OP LAAG VUUR DE UI, PAPRIKA EN BLEEKSELDERIJ IN OLIE TOTDAT DEZE GLAZIG ZIJN (10 MINUTEN).
3. VOEG VAN MOLL BBQ SAUS, SOJASAU, ONS BLACKIE, WATER EN BOUILLONBLOKJE (OF RUNDERBOUILLON) TOE.
4. LAAT ALLES 5 MINUTEN INKOKEN TOT EEN SAUS.
5. LEG HET VLEES IN EEN OVENSCHAAL EN SCHENK DE SAUS OVER HET VLEES. DEK AF MET ALUMINIUMFOLIE EN LAAT HET 1,5 UUR OP DE BBQ GAREN (OF IN DE OVEN OP 120 GRADEN).
6. HAAL HET VLEES UIT DE SCHOTEL EN LAAT HET AFKOELEN. ALS HET IS AFGEKOELD SCHEUR HET VLEES UIT ELKAAR MET JE HANDEN (OF TWEE VORKEN).
7. KOOK DE SAUS IN TOT DE JUISTE DIKTE EN VOEG VAN MOLL BBQ SAUS TOE NAAR SMAAK. IS DE SAUS TE DIK OF TE ZOUT DAN VOEG JE WATER TOE.
8. MENG DE STUKKEN VLEES MET DE ONS BLACKIE SAUS EN SERVEER
9. GARNEER HET VLEES MET DE FIJNGESNIPPERDE UI EN JALAPENOS. SERVEER MET GEPOFTE AARDAPPELEN

ALTERNATIEF: SERVEER HET VLEES OP EEN TORTILLAS, GARNEER HET MET GERASPTE KAAS, SOUR CREAM, UIEN EN JALAPENOS.



GEGRILDE KONINGSOESTERZWAM

300 GRAM KONINGSOESTERZWAM OF PORTOBELLO
1 LENTE UI, ALLEEN GROENE DEEL, FIJNGESNEDEN
2 EL VAN MOLL BBQ SAUS

MARINADE

1 TEEN KNOFLOOK, FIJN GEHAKT
2 EL (LICHT) SOJASAU
1 TAKJE TIJM
1 TL SESAMOLIE
2 EL PLANTAARDIGE OLIE



GEGRILDE KONINGSOESTERZWAM (VERVOLG)

1. SNIJD DE PADDENSTOELEN IN PLAKKEN (IN DE LENGTE) VAN EEN HALVE CENTIMETER
2. MENG DE INGREDIENTEN VOOR DE MARINADE GOED DOOR ELKAAR EN GIET DE MARINADE OVER DE PLAKKEN EN MARINEER 30 MINUTEN.
3. GRIL DE PLAKKEN AAN BEIDE KANTEN GAAR.
4. MENG DE VAN MOLL STOUT BBQ SAUS MET HET RESTANT MARINADE EN SMEER DE PLAKKEN HIERMEE IN ALS DEZE BIJNA GAAR ZIJN (ALTERNATIEF: BAK DE PLAKKEN OESTERZWAMMEN IN EEN PAN GAAR EN VOEG DE SAUSMIX OP HET LAATST TOE)
5. GARNEER DE PADDENSTOELEN MET DE FIJN GESNEDEN LENTEUI EN SERVEER MET GEROOSTERD ZUURDESEMBROOD OF STOKBROOD.

DIT GERECHT KAN OOK WORDEN GESERVEERD ALS BIJGERECHT BIJ EEN GEGRILDE STEAK

BBQ BEANS

1 UI, GESNIPPERD
2 TEENTJES KNOFLOOK, FIJN GEHAKT
1 EL TOMATENPUREE
1 EL GEROOKTE PAPRIKAPOEDER
1 TL KOMIJNPOEDER
2 EL SOJASAUZ
1 TL BRUINE BASTERDSUIKER
200ML TOMATEN PASSATA
3 EL VAN MOLL BBQ SAUS
1 BLIK CANNELINI BONEN
ZOUT & PEPER



1. BAK DE UIEN 10 MINUTEN OP LAAG VUUR TOTDAT DEZE GLAZIG ZIEN
2. VOEG DE KNOFLOOK TOE EN STOOF 3 MINUTEN
3. VOEG DE TOMATENPUREE TOE EN STOOF 2-3 MINUTEN
4. VOEG DE GEDROOGDE KRUIDEN TOE EN STOOF 1-2 MINUTEN
5. VOEG DE BONEN TOE EN ROER HET GEHEEL DOOR ELKAAR
6. VOEG DE PASSATA, VAN MOLL STOUT BBQ SAUS EN BRUINE SUIKER TOE EN BRENG HET GEHEEL LANGZAAM AAN DE KOOK.
7. LAAT HET 10-15 ZACHTJES KOKEN
8. VOEG ZOUT EN PEPER NAAR SMAAK TOE
9. SERVEER MET GEROOSTERD ZUURDESEMBROOD OF STOKBROOD

OPTIONEEL: VOEG RESTJES BBQ VLEES (IN STUKJES GESNEDEN) BIJ DE BBQ BONEN EN VERWARM HET GEHEEL IN EEN PAN OP LAAG VUUR.

TIP: MAAK EXTRA BBQ BONEN EN GEBRUIK DEZE DE VOLGENDE DAG VOOR EEN FULL ENGLISH BREAKFAST MET WORST, BACON, GEBAKKEN EI EN TOAST.