

BBQ Knolselderij JGA



Aantal personen 4

Let op deze kritieke punten

- ★ Zorg voor een goed regelbare BBQ of oven
- ★ Zorg voor mooie grote knolselderij.
- ★ Zijn er slechts alleen kleintjes dan moet je de BBQ/oventijd korter aanhouden.



Ingrediënten

- ☐ Knolselderij
- ☐ Olijfolie
- ☐ BBQ kruiden

Hoeveelheid

1
1
ns

Eenheid

Stuks
dl

Materialen

- ☐ Kamado BBQ of oven
- ☐ Aluminiumfolie
- ☐ Grill
- ☐ Kwastje
- ☐ Vork

Bereidingswijze:

- ☐ Verwarm de BBQ of oven voor op 185°C
- ☐ Zorg dat de knolselderij zandvrij is.
- ☐ Prik de knolselderij rondom in met een vork
- ☐ Wrijf de knolselderij in met olijfolie en pak stevig in met aluminiumfolie
- ☐ Plaats de knolselderij in het midden in de oven of BBQ
- ☐ Check na 2 uur of je de knolselderij kan prikken zonder te veel weerstand met een stalen bbq-spies.
- ☐ Zoniet dan nog even doorgaren, check om de 15 minuten.
- ☐ Als de knolselderij gaar is, laten afkoelen voordat je gaat snijden.
- ☐ De afgekoelde knolselderij in dikke plakken van 2 cm snijden en droogdeppen, daarna voorzien van grillstrepen op de bbq of grillpan.
- ☐ Hierna insmeren met BBQ kruiden en opwarmen in de oven. Eventueel snijden voor het serveren.

Extra informatie:

Het is verstandig om het garen van de knolselderij een dag van te voren te doen.