

Workshops

Alle gerechten die worden gemaakt tijdens de workshops, bevatten hoogwaardige en veelal lokale ingrediënten. Hieronder een aantal voorbeelden van workshops.

Low & slow

Low & slow is een manier van barbecueën die is overgewaaid uit de Verenigde Staten. Zoals de naam al zegt, gaart alles langere tijd op een lage temperatuur tijd. Het meest bekende voorbeelden hiervan zijn pulled pork (12 tot 20 uur op de smoker) of spareribs (6 uur op de smoker).

Hiernaast maken we ook de wat minder bekende gerechten zoals brisket, smokey chicken, moinkballs en ribroast. Wil je 'low & slow', maar toch snel klaar? Dat kan veelal met vis. Onze gerookte zalm is zo'n optie.

Hot & fast

Hot & fast kenmerkt zich door de hoge temperatuur en snelle bereiding. Veel van deze gerechten worden op directe wijze gegrild. Dat wil zeggen boven of op de kolen. De meest bekende gerechten zijn bijvoorbeeld hamburgers, kipkluijjes en steaks.

Ook bieden we mogelijkheden die niet zo bekend zijn. Wat dacht je van gemarineerde longhaas of tomahawk steak op 'caveman style' (direct in de kolen) gegrild. Ook de wat grotere stukken vlees zoals picanha grillen we graag boven de kolen, maar we geven deze de juiste garing door deze indirect (niet direct boven de kolen) weg te leggen.

Culinair

Kleine culinaire barbecuegerechten waarmee we onder andere tijdens wedstrijden successen hebben behaald.

Pizza & Flammkuchen

Thuis of op locatie met behulp van een mobiele pizzaoven de lekkerste pizza's maken. Je waant je in Italië. Of overheerlijke Flammkuchen zoals ze deze in de Elzas maken.