



LIVE THE BRAAI LIFE

CARRI CHEF 2

RECEPTENBOEKJE



ALL-IN-ONE
OUTDOOR
COOKING
CONVENIENCE

www.cadaceurope.com

1 Introductie

BBQ ROOSTER

- 2 Kruidige rundvlees hamburgers
- 3 Geschroeide tonijn

SKOTTEL

- 4 Kip in groene kokos-curry
- 5 Oosterse fettuccini

GRILL @ BRAAI

- 6 Balsamico beef in tortilla wraps
- 7 Varkenkarbonades in ananas en gembersaus

PAELLA PAN

- 8 Seafood paella
- 9 Salade met geroosterde lamsfilet

BRAADPAN

- 10 Gebraden kip met groenten
- 11 Geroosterde groentepakketjes

PIZZASTEEN

- 12 Naanbrood met gegrilde groenten
- 13 Pizza met aubergine en pittige worst



In dit receptenboekje vindt u diverse recepten die allemaal te bereiden zijn op de Carri Chef 2. De verschillende kookoppervlakken maken de Carri Chef 2 een uiterst veelzijdige barbecue waarop bijna elk denkbaar gerecht bereid kan worden.

CADAC is meer dan 60 jaar geleden opgericht in Zuid-Afrika, waar 'braaien' een dagelijks ritueel is. Vroeger hield een braai in dat men een maaltijd bereidde op een open vuur. Tegenwoordig heeft het braaien zich ontwikkeld in vele verschillende vormen; sommigen blijven zweren bij het braaien boven open vuur, anderen verkiezen braaien op houtskool of gas. Dankzij de ontwikkelingen van afgelopen jaren kan men tegenwoordig kiezen uit een grote variëteit aan barbecues en bijbehorende kookoppervlakken.

Het doel van CADAC is altijd geweest om mensen optimaal te laten genieten van zelf bereide maaltijden in de buitenlucht. Zowel thuis als op vakantie, samen met familie of vrienden. Hierbij willen we laten zien dat er veel meer mogelijk is dan het bereiden van een traditioneel speklapje en een worstje op de barbecue. De Carri Chef 2 biedt verschillende kookopties met de originele CADAC Skottel, een BBQ rooster, een bak- en grillplaat, een paella pan, een braadpan en een pizzasteen.

Ontdek zelf hoe eenvoudig het is om diverse gerechten te maken op uw barbecue en samen met familie en vrienden te genieten van het resultaat. Het enige dat u nodig heeft is uw Carri Chef 2 en dit receptenboekje!

"Smaaklike ete!"



KRUIDIGE RUNDVLEES HAMBURGERS

- 500-600g rundergehakt
- 1 ei
- 2 eetlepels peterselie, grof gehakt
- 1 eetlepel salie
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 3 theelepels zout
- 1 theelepel gemalen peper
- 1 eetlepel gemalen komijn
- ½ eetlepel gemalen kruidnagel
- 1 eetlepel korianderzaadjes
- 1 middelgrote rode ui, fijngehakt
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 hamburgerbroodjes

Alle kruiden fijnhakken. Vermeng alle ingrediënten behalve de olijfolie en de broodjes. Roer goed door elkaar. Apart zetten of gedurende een nacht in de koelkast zetten.

Plaats de grillplaat op hoog vuur. Vorm van het vleesmengsel vier hamburgers. Bestrijk één kant van de hamburgers met olie. De ingevette kant naar beneden op de grillplaat plaatsen en 3-5 minuten op een matig vuur grillen.

Bestrijk de bovenkant met wat olijfolie alvorens ze om te draaien. Bak de andere kant nog eens 3-5 minuten. Snijd de broodjes open, leg de hamburgers erop en dien ze direct op samen met een dressing naar keuze of een groene salade.

KOOKOPPERVLAK



BBQ Rooster



GESCHROEIDE TONIJN OP EEN BEDJE VAN SLA

- 600-800g tonijnfilet
- Snufje suiker
- 4 eetlepels olijfolie
- Sla
- 4 eetlepels koriander en/of basilicum pesto
- 2 gegrilde paprika's
- ½ komkommer, in schuine plakken gesneden
- Sap van een citroen
- 8 aardappelen, gekookt en doormidden gesneden
- 2 eetlepels sojasaus
- Kiemgroenten (bijv. tuinkers, radijskiemen)
- Zout & peper
- Avocado (optioneel), over de lengte in plakjes gesneden

Snijd de tonijn in 2cm dikke plakken. Wrijf de tonijn in met de helft van de olie. Verwarm de grill tot zeer heet. Leg de tonijn op de grill en bak hem 2-3 minuten aan elke kant. Neem de tonijn van het vuur en snijd hem in 1cm lange repen. Meng in een schaal de tonijn, resterende olie, pesto, citroensap, sojasaus, zout, peper en suiker. Goed omscheppen.

Verdeel de blaadjes sla en de overige ingrediënten op een schotel. Leg de tonijnrepen met de marinade op de salade en serveer direct. Onweerstaanbaar met vers brood!

KOOKOPPERVLAK



BBQ Rooster



KIP IN GROENE KOKOS-CURRY

- 1 eetlepel sojasaus
- ¼ theelepel suiker
- ½ theelepel zout
- ½ eetlepel maïs zetmeel
- 2 eetlepels water
- 400g kippenborst, in dunne plakken gesneden
- 2 eetlepels olie
- ½ eetlepel groene curry pasta
- 2 kopjes gemengde groenten, in stukjes of reepjes gesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 blikje 400ml kokosmelk
- 1-2 eetlepels vissaus
- Een handvol basilicum of korianderblaadjes

Meng de kip met de eerste 5 ingrediënten en zet tenminste een half uur apart.
Verwarm de skottel, olie toevoegen, vervolgens de knoflook en de groene currypasta, en tot slot de kip.
Ongeveer 2-3 minuten bakken totdat de kip gelijkmatig gekleurd is. Van tijd tot tijd omroeren.

Voeg de kokosmelk en vissaus toe. Draai het vuur lager en laat nog eens 3-4 minuten sudderen totdat de kip mals is en de saus is gereduceerd. De kleingemaakte groenten moeten halverwege het sudderen toegevoegd worden.

Garneren met basilicum of korianderblaadjes. Serveren met naan of witte rijst.

KOOKOPPERVLAK



Skottel



OOSTERSE FETTUCCINI / NOODLES

- 250 g fettuccini of noodles
- 3-4 kopjes van de volgende groenten naar keuze, in stukken gesneden: broccoli, wortels, champignons, peultjes, sperziebonen
- 2 lente-uitjes, klein gehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1-2 rode of groene chilipepers, diagonaal in dunne plakken gesneden
- 3 plakjes verse gemberwortel, geraspt
- Bakolie
- 2 eetlepels oestersaus
- 1 eetlepel tamari of lichte sojasaus
- ½ eetlepel sesamololie
- Zout en peper naar smaak
- 1½ eetlepels maïs zetmeel opgelost in een beetje water
- Chili olie (optioneel)

KOOKOPPERVLAK



Skottel

Breng water aan de kook in een geschikte maat pan. De noodles toevoegen en zachtjes laten koken tot ze bijna gaar zijn. Afgieten, omschudden met een beetje olie en opzij zetten.

Verwarm 2 eetlepels olie in de Skottel. Voeg de lente-uitjes, knoflook, chilipepers en gember toe. Na een minuut of twee, de groenten toevoegen, eerste de harde en dan de zachtere. Blijf omscheppen en voeg zonodig een beetje water toe. Als de groenten beetgaar zijn, de sauzen en de sesamololie erbij gieten en op smaak brengen met peper en zout.

Tenslotte de saus dikker maken met het maïzenapapje. Voeg een beetje chili olie toe wanneer u dat wenst. Voeg de gekookte noodles toe. Alles door elkaar scheppen. Zowel warm als koud lekker.



BALSAMICO BEEF IN TORTILLA WRAPS

- 12 tortilla wraps
- 600-900g runderfilet of biefstuk, in stukken van 10 cm
- 1 eetlepel geplette zwarte peperkorrels
- 2 eetlepels olijfolie
- 10 salieblaadjes, in kleine stukken gescheurd
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels balsamico azijn
- 1 eetlepel zout
- Sla, taugé en waterkers
- Plus ingrediënten naar wens (bv sla, stukjes wortel, komkommer, etc.)

Wrijf het rundvlees in met de geplette peperkorrels, salie en wat olijfolie en zet deze apart.

Verwarm de grill op de hoogste warmtestand. Leg de stukken vlees op de zeer hete grill en grill 5 minuten aan elke zijde. Haal van het vuur en wikkel ze in aluminiumfolie.

Terwijl het vlees rust, de tortilla wraps per stuk op de plaat opwarmen op een laag tot middelhoog vuur. Houd ze warm in aluminiumfolie.

Haal het vlees uit de folie en snij het in dunne reepjes. Hussel het vlees door de soja, balsamico azijn en het zout. Wikkel de reepjes rundvlees met de slablaadjes plus de gewenste ingrediënten in de wraps.

Suggesties voor andere ingrediënten: avocado, paprika, rucola, koriander, munt, geweldige noedels, reepjes omelet en verschillende soorten kaas.

KOOKOPPERVLAK



Grill 2 Braai

VARKENKARBONADES IN ANANAS EN GEMBERSAUS

- 6 ribkbonades, elk ongeveer 2-3cm dik
- 1 eetlepel olie
- Zout en peper
- 1 ananas, geschild en in plakken gesneden
- 3 plakjes verse gemberwortel
- 1 teen knoflook
- 1 theelepel suiker
- ¼ kopje rode of witte wijn

Verwarm de Grill 2 Braai op hoge warmtestand. Bestrijk het vlees met een beetje olie en grill de ribkbonades 3-5 minuten aan elke zijde. Op smaak brengen met peper en zout. De benodigde grilltijd hangt af van zowel de dikte van het vlees als van uw persoonlijke voorkeur.

Ondertussen de helft van de ananasplakken samen met knoflook en gember in de blender doen. Voeg wanneer nodig een beetje water toe. Apart zetten.

Terwijl de karbonades worden gegrild, kunnen de resterende ananasplakken op de vlakke bakplaat worden gelegd. Giet de wijn erbij en laat dit een beetje inkoken. Voeg de suiker en een beetje meer wijn of water toe. Laat de saus verder indikken. Wanneer het de consistentie van dunne stroop bereikt heeft, de pan van de warmtebron halen. Giet de saus over de karbonades en dien direct op.

Abrikozen smaken zeer goed bij varkensvlees, maar laat de gember weg als u abrikozen gebruikt in plaats van ananas!



KOOKOPPERVLAK



Grill 2 Braai



SEAFOOD PAELLA

Assortiment zeevruchten: grote garnalen, kleine inktvisjes, mosselen, schelpdieren, krab, inktvisringen

Olijfolie extra vierge

1-2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 middelgrote ui, fijngehakt

1 kopje paprika's (rood, groen en geel), in stukjes

1-2 eetlepels paprikapoeder

1 bosje peterselie, klein gehakt

2-3 kopjes grove korrel of paella rijst

Saffraandraadjes, geweekt in ½ kopje heet water

1½ liter visbouillon

1 kopje droge witte wijn

Selecteer naar keuze de gewenste hoeveelheid vis en zeevruchten. Schoonmaken, afspelen en goed laten uitdruipen.

Bak de fijngehakte knoflook in 4 eetlepels olie in de paella pan. Bak alle vis en zeevruchten apart en zet dan opzij.

Verhit de pan met nog 2 eetlepels olie. Al roerend de ui, paprika's, paprikapoeder en de helft van de peterselie erbij doen. Voeg de rijst toe en nog eens 5 minuten bakken, constant blijven roeren. Giet de saffraanoplossing en wijn erbij. De rijst blijven omroeren om aanbranden te voorkomen. Visbouillon toevoegen en als het kookt het vuur lager zetten totdat de rijst alle vocht heeft opgenomen. Vis en zeevruchten over de rijst verdelen en de overgebleven hoeveelheid peterselie over het gerecht bestrooien. Direct opdienen.

KOOKOPPERVLAK



Paella Pan



SALADE MET GEROOSTERDE LAMSFILET

600-800g lamsfilet van de lende

Een handvol verse munt, klein gehakt

1-2 theelepels gemalen kaneel

1-2 theelepels gemalen komijn

1-2 theelepels cayennepeper

1 takje rozemarijn, fijn gehakt

2 theelepels citroensap

Zout en zwarte peper

4 eetlepels olijfolie

Gemengde sla

Bedek het lamsvlees goed met alle ingrediënten behalve de olie en de sla. Tenminste 10 minuten apart zetten.

Verwarm de paella pan op hoog vuur. Bak de filets 4-5 minuten in olie. Haal het vlees uit de pan en snijd in dunne reepjes. Hussel de slablaadjes erdoor. Op smaak brengen met peper en zout en voeg eventueel meer muntblaadjes naar smaak toe.

KOOKOPPERVLAK



Paella Pan



GEROOSTERDE KIP MET GROENTEN

- | | |
|--|--|
| <i>1 hele kip (max. 1,5 kg)</i> | <i>1 kopje water voor de jus</i> |
| <i>1 snufje suiker</i> | <i>1 eetlepel olie</i> |
| <i>2 eetlepels zout</i> | <i>Een beetje kaneel</i> |
| <i>1 theelepel grof gemalen zwarte peper</i> | <i>Zout en peper naar smaak</i> |
| <i>2 eetlepels citroensap</i> | <i>1 kg pompoen, in stukjes van 2cm</i> |
| <i>1 eetlepel van elk: tijm, rozemarijn, salie</i> | <i>1 kg aardappelen, in schijven van 1cm</i> |

Was en droog de kip. Vermeng de helft van de peper en zout met de suiker, citroensap en fijngehakte kruiden. Wrijf de huid en de buikholte hiermee in. Zo lang mogelijk laten intrekken.

De pompoen mengen met wat van het resterende zout en kaneel. De aardappelen op smaak brengen met de rest van het zout en peper.

Verwarm de braadpan op hoog vuur gedurende ongeveer 5 minuten. Wrijf de kip in met olie en plaats met de borst naar beneden in het midden van de pan. Leg de aardappelen rondom de kip. Afsluiten met de deksel. Draai het vuur terug naar middelhoog en rooster gedurende 20 minuten.

Draai de kip met de borst omhoog en plaats de stukken pompoen tussen de aardappelen. Rooster nog eens 40 minuten. Vleesthermometer gebruiken of satépen in dikste deel van de kip (dijbeen) steken om gaarheid te controleren. Als er roze vocht vrijkomt, kip terugleggen in de braadpan. De groenten geregeld omscheppen om te voorkomen dat de pompoen aanbrandt.

Haal de kip en de groenten uit de pan. Giet het kopje water in de braadpan en roer het geheel goed los. Zachtjes tot de helft laten inkoken. Zeef en dien het op met de kip.

NB: Andere groenten zoals courgettes en wortels kunnen op het einde toegevoegd worden.

KOOKOPPERVLAK



Braadpan

GEROOSTERDE GROENTEPAKKETJES

- 2 middelgrote zoete aardappelen*
- 2 kopjes pompoen, in blokjes gesneden*
- 2 middelgrote uien, doormidden gesneden*
- 2 venkelknollen, in 1cm plakjes gesneden*
- 6 baby courgettes, in de lengte doormidden gesneden*
- 1 kleine aubergine, in blokjes gesneden*
- 1 theelepel knoflook, fijngehakt*
- 1 theelepel tijm, klein gehakt*
- 1 theelepel salie, klein gehakt*
- ¼ kopje citrussap (sinaasappel, citroen of limoen)*
- 2 eetlepels boter of olie*
- Aluminiumfolie voor de pakketjes*

Bestrijk de aluminiumfolie met boter of olie. Alle groenten en kruiden omhusselen met de overgebleven boter of olie. Verdeel de groenten gelijkmatig over 6-8 pakketjes of maak één groot pakket. Vouw de randen twee keer om, om zo geen stoom te laten ontsnappen. Rooster de pakketjes gedurende 30 minuten.

Open de pakketjes voorzichtig om de stoom zachtjes te laten ontsnappen; pas op want er komt hete lucht uit! Alvorens op te dienen de boter en kruiden over de groenten verdelen.



KOOKOPPERVLAK



Braadpan



SANDWICH VAN NAANBROOD MET GEGRILDE GROENTEN

150 ml melk
 15g gist
 ½ theel. suiker
 150g yoghurt
 1 ei
 2 eetl. olie
 500g bloem
 1 theel. zout
 1 theel. bakpoeder
 Meel voor het uitrollen



De melk licht verwarmen tot lauwwarm. Verkruimel de gist in een schaal, voeg de suiker en 50 ml lauwwarme melk toe. Licht roeren en 12 minuten laten rusten. Klop ondertussen de yoghurt met een ei, de rest van de melk en olie door elkaar. Doe de bloem in een grote kom en vermeng met het zout en bakpoeder. Maak een kuil in het midden van de bloem en voeg de yoghurt en het gistmengsel toe.

Kneed met de hand of mixer met deeghaken tot het geheel een mooi egaal deeg is. Zet het deeg weg met een vochtige handdoek erover en laat het 2 à 2,5 uur rijzen. Het moet zeker in volume verdubbeld zijn.

Verwarm de barbecue voor op ca. 200°C. Als het deeg gerezen is nog 1 keer rustig doorkneden en verdelen in 10 bolletjes. Maak van elk bolletje met behulp van een deegroller een mooi langwerpige broodje van circa 1cm dik. Bebloem de deegroller en werkoppervlak om plakken te voorkomen.

Bak nu de naanbroden op de pizzasteen voor circa 4 minuten en draai ze om. Leg de grillgroenten er op met de plakjes mozzarella en basilicum. Grill ze nu nog voor 4 minuten totdat het naanbrood mooi goudbruin is en de mozzarella licht gesmolten. Meng ondertussen voor de dressing alle ingrediënten door elkaar en voeg zout en peper naar smaak toe. Snijd de sandwich in stukken en serveer met een yoghurt dressing met bieslook en knoflook.



GEGRILDE PIZZA MET AUBERGINE EN PITTIGE WORST

Pizzabodem
 350 g meel
 2 theel. gist
 1 theel. zout
 2 dl lauw warm water
 2 eetl. olijfolie

De topping
 1 groene paprika
 ½ aubergine, in lange dunne repen
 200g pittige worst, in plakjes
 150g geraspte kaas
 1 zoete witte ui, in dunne ringen
 2 à 3 eetl. mais

Tomatensaus
 3 eetl. olijfolie
 2 sjalotjes of rode ui, fijngesnipperd
 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd
 2 theel. gedroogde oregano
 700g pomedori tomaten
 Zout en peper
 Voeg eventueel verse kruiden toe zoals tijm, oregano, rozemarijn of dragon.



Pizzadeeg: Roer de bloem, gist, zout en wat peper door elkaar in een kom. Maak een kuiltje in het midden, schenk het water en de olie erin. Roer de bloem geleidelijk door de vloeistof tot er een zacht deeg ontstaat. Kneed het deeg ca. 10 minuten op een met bloem bestoven aanrecht, tot het stevig en elastisch is. Is het deeg te droog, voeg nog een klein beetje lauwwarm water toe. Leg het deeg in een ingevette kom, dek het af en laat het rijzen tot het volume verdubbeld is. **Tomatensaus:** Fruit in de wok met olijfolie de sjalotjes en knoflook. Roer de tomaten en oregano erdoor en laat het rustig op laag vuur inkoken totdat het iets dikker geworden is. Voeg nu eventueel de extra kruiden toe. Laat dit nog even 5 minuten sudderen en laat dan de saus afkoelen. Snijd de paprika en aubergine in mooie dunne reepjes. Bestrijk de reepjes aubergine met de olijfolie en een klein beetje peper en zout. Grill of wok de reepjes even kort.

Verdeel het deeg in tweeën voor twee pizza's. Rol de deegbollen uit tot een mooie ronde pizza. Gebruik wat bloem om kleven aan de deegroller en aanrecht te voorkomen. Bestrijk de pizza met de tomatensaus en laat een rand van 1cm vrij. Verdeel de paprika, aubergine, ui, mais en de pittige worst over de pizza. Strooi de geraspte kaas erover heen. Besprenkel de pizza met wat olijfolie. Leg de pizza nu op de pizzasteen en grill deze met gesloten deksel gedurende ca. 4 à 5 minuten totdat de kaas gesmolten is en de bodem goudbruin.



CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven, The Netherlands

Tel: +31 26 319 7740 . Fax: +31 26 319 7743 . Email: info@cadaceurope.nl

www.cadaceurope.com