

## Hoe kan ik een barbecue maken ?

### Dit heb je nodig :

Vier bakstenen  
 Grote terracotta bloempot met een gaatje in de bodem  
 Kippengaas  
 200 g worsten - (eventueel andere vleessoorten)  
 Werkhandschoenen  
 Kniptang  
 Lucifers - vuuraanmaker - barbecuekolen  
 Barbecuetang of -vork



Doe werkhandschoenen aan.  
 Stel de barbecue buiten op een veilige plaats op.  
 Bij voorkeur in het zand en uit de wind.

Zet een emmer water klaar met daarin een dweil.



Leg de bakstenen per twee op elkaar.  
 Beide paren zet je ongeveer 10 cm van elkaar.

Zet de bloempot op de stenen.  
 Zorg ervoor dat hij goed stevig staat.



Knip twee stukken kippengaas.  
 Het ene stuk leg je op de bodem van de bloempot.

Het andere stuk dient om straks boven op de bloempot te leggen.  
 Druk het gaas een weinig aan zodat het vast zit.



Vul de bloempot met materiaal waarmee je vuur kan aanmaken:  
 papier, stro, droog gras, droge takjes, kartonnen repen...  
 of vuuraanmakers (zip-stenen).





Steek het vuur aan.

Wanneer het vuur goed brandt leg je er geleidelijk aan 4, 6, 8 ... koolstukken op.

Zorg ervoor dat het gaatje onderaan de bloempot voor voldoende luchttoevoer kan zorgen.  
Houd het vuur brandend totdat de kolen een grijze kleur hebben.

Je zult wel voelen wanneer de kolen warmte beginnen geven en zien dat het 'open vuur' verdwenen is.  
Leg nu het andere stuk gaas boven op de bloempot.

*Doe je werkhandschoenen enkel aan als je met het vuur bezig bent.*



Zorg ervoor dat je propere handen hebt.  
Leg het vlees bovenop het gaas.

Controleer geregeld en draai het vlees met de vork geregeld om zodat het aan alle kanten mooi bakt.

Dien het vlees op met wat gesneden koude groenten,  
een stukje brood en wat kruidenboter... Smakelijk!

*Wacht lang genoeg (bijvoorbeeld tot 's anderendaags)  
om de barbecue af te breken.*



Bak je aardappel in een zilveren jasje.

Wat je nodig hebt, kom je wel te weten als je het recept eerst eens doorleest. Borstel de aardappelen schoon onder de kraan. Snijd er op de dikste kanten een kruis in. Leg elke aardappel op een stuk folie. Leg er telkens een klontje boter boven op. Vouw de folies dicht. Leg de ingepakte aardappelen zo wat 40 minuten op het vuur. Knip wat bieslook fijn boven een kom. Vouw de pakjes open en bestrooi de aardappelen met zout, peper en bieslook. Lekker, zeker met nog een schepje dipsaus.



Je kunt zelf een barbecue maken.

Je kunt vlees bakken op een barbecue.

Je werkt nauwkeurig, veilig en hygiënisch.

Je vindt het fijn om eten klaar te maken en om het samen met vrienden op te eten.