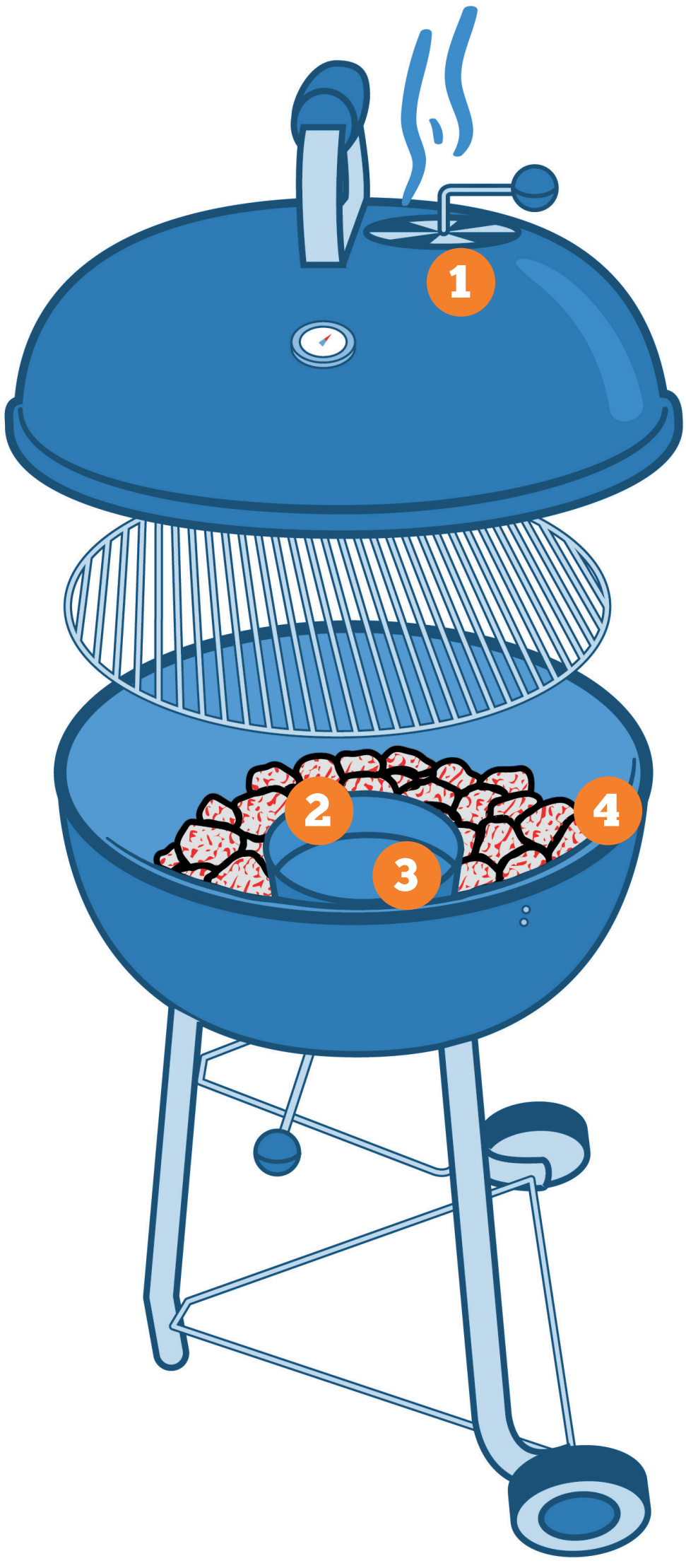
WINTER BBQ

Het voordeel van indirect grillen is dat je grotere stukken vlees of vis langzaam gaar kunt laten worden. Het brandt niet snel aan en het vlees en vis wordt overal even gaar. Het grote verschil met direct grillen is dat je het vlees en vis niet direct boven de hitte legt maar ernaast.



1 LUCHTSCHUIF

Door het luchtschuif open te zetten komt er toevoer van zuurstof. De hete lucht trekt door de barbecue die het vlees langzaam gaart. Hoe meer toevoer van zuurstof hoe heter de barbecue wordt. Het is het beste om het vlees onder de opening van de deksle te plaatsen.Je krijgt dan de meest ideale stroming van de warmte boven het vlees.

2 KOUDE GEDEELTE

Dit wordt het koude gedeelte genoemd. Hier leg je het vlees of vis boven, dat door indirecte hitte gaart.

3 LEKBAKJE

Het lekbakje plaats je onder het vlees. Deze vul je met water. Je kunt ook kiezen voor bijvoorbeeld appelsap, bier of citroensap. Dit geeft extra smaak aan je vlees. De binnekant van de barbecue blijft vochtig waardoor het vlees minder droog wordt.

4 KOLEN

Je steekt de kolen aan. Zodra ze gloeien schuif je de kolen naar de zijkant.