

RECEPT

# GEGRILDE MELOEN

EEN HARTIG-ZOETE SMAAKBELEVING!

[WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/GEGRILDE-MELOEN/](http://WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/GEGRILDE-MELOEN/)

BARBECUE SAUCES

BARBECUE RUBS



BARBECUE PICKLES

BARBECUE BRINES



## RECEPT

# GEGRILDE MELOEN

### INGREDIËNTEN

- 1 WATERMELOEN
- 1 LITER WATER
- 100 GRAM GRATE GOODS ALLBRINE NR. 1
- 1 VANILLESTOKJE
- 500 GRAM ROOMKAAS
- 2 EETLEPELS POEDERSUIKER
- 1 GESNEDEN ONTBIJTGOEK
- 1 BOSJE VERSE MUNT

### MATERIALEN

- OPEN BARBECUE OF GRILL
- HOUTSKOOL, BRIKETTEN OF PELLETS
- AANMAAKBLOKJES

### BEREIDING

VOOR 8-20 PERSONEN  
VOORBEREIDING: 30 MIN.  
GARING: 30 MIN.  
BBQ TEMPERATUUR: 180°C



## STAP 1

LOS DE ALLBRINE OP IN 1 LITER HEET WATER EN LAAT AFKOELEN TOT 5 °C.

SNIJD DE MELOEN IN PLAKKEN VAN 2 TOT 3 CENTIMETER DIK EN SNIJD DE SCHIL ERAF. LEG DE MELOENPLAKKEN IN DE PEKEL EN ZET 1 TOT 3 UUR IN DE KOELKAST.

SNIJD HET VANILLESTOKJE OVER DE LENGTE DOOR. SCHRAAP HET MERG ERUIT EN MENG (MET EEN MIXER) DE ROOMKAAS EN DE POEDERSUIKER TOT EEN GLADDE CRÈME. BEWAAR IN DE KOELKAST.

STOOK DE BARBECUE TOT 180 °C.

## STAP 2

LEG DE PLAKKEN MELOEN OP HET ROOSTER EN GRIL OM EN OM TOTDAT ER MOOIE GRILLSTREPEN OP STAAN EN ZE HELEMAAL DOORGEWARMD ZIJN.

GRIL DE PLAKKEN ONTBIJTGOEK OM EN OM OP DE BARBECUE.

## STAP 3

SNIJD DE MELOENPLAKKEN IN STUKKEN MET HET FORMAAT VAN EEN PLAK ONTBIJTGOEK.

BELEG EEN SNEETJE GETOASTE ONTBIJTGOEK MET EEN STUK GEGRILDE MELOEN.

SCHEP ER EEN LEPEL KOUDE VANILLE-ROOMKAAS OP. GARNEER MET MUNTBLADJES.



### BEKIJK ONLINE

DIT RECEPT EN NOG VELE ANDEREN KUN JE TERUGVINDEN OP ONZE WEBSITE.