

De beste kaas voor op de barbecue

Grillen met kazen

Of je nu verstokt vegetariër bent of gewoon 'n echte cheese lover ... een stukje kaas op de barbecue smaakt altijd!

Maar kan je zomaar met elke kaas aan de slag op de BBQ, en hoe doe je dat precies? Kan je ook een zachte kaas grillen?

We leggen het hier voor je uit!

Halloumi grillen op de barbecue

Dé grillkaas bij uitstek is halloumi, **een stevige geiten- of schapenkaas** uit Cyprus. Rauw stelt hij niet veel voor, maar eens je hem bakt of grilt, krijgt hij een heerlijk knapperige buitenkant. Bovendien smelt hij niet, wat hem extra makkelijk maakt op de barbecue. Je kan halloumi zelfs rechtstreeks op je rooster leggen.

Halloumi is **heerlijk met friszurige ingrediënten**, zoals in een salade met fruit of een lekkere koude pasta! Halloumiburgers zijn ook het proberen waard. *(Wist je trouwens dat er ook een soort halloumikaas gemaakt wordt in België, bij Berlare? Hij heet "Berloumi", vraag ernaar [in jouw SPAR-winkel!](#))*



Bijgerechten

Gepofte zoete aardappel met aubergine en...



Hapjes
Bijgerechten

Chili halloumi spiesjes met knoflooksaus...



Bijgerechten

Spiesjes van asperge en halloumi

Camembert op de BBQ

Camembert is bijna het tegenovergestelde van halloumi, maar daarom niet minder geschikt voor de grill.

Het geheim zit 'm in het doosje! Zo ga je te werk:

1. Haal de camembert uit het papier en het doosje.
2. Snij met een scherp mesje het bovenste witte korstje af.
3. Zet de kaas terug in het doosje. Wikkel het doosje in aluminiumfolie en sluit het pakketje bovenaan.
4. Leg de kaas een 15-tal minuten op de barbecue.

Combineer met je favoriete kruiden en een lekker stukje brood en je voelt je zo als God in Frankrijk – zelfs in je eigen tuin.



Hapjes

Camembert op de barbecue



Hapjes

[Broodje met gesmolten brie](#)

Feta op je barbecue

Feta is niet alleen lekker (als topping) in een barbecuesalade. Maak er eens een papillot mee: doe er wat kruiden en olijfolie bij en grillen maar.

Je tovert in geen tijd een **zachte, smeuïge, licht gebruide feta** op je bord. Lekker op een broodje, bij de (pasta)salade of op z'n eentje als bijgerecht.



Bijgerechten

[Gepofte aardappel met feta](#)



Bijgerechten

[Feta met Griekse salade](#)



Bijgerechten

[Papillot van feta op de bbq](#)

Mozzarella kan je ook grillen

Hetzelfde als met feta kan je ook doen met mozzarella! Perfect voor **een twist op de klassieke salade caprese** of als veggie alternatief voor een steak.

Heb je kleine mozzarellabolletjes? Die zijn handig voor een origineel spiesje. Of gebruik de grote versie voor deze groentetorentjes.



Hoofdgerechten

Flammkuchen met kip, zongedroogde tomaat...



Hapjes
Voorgerechten

Aubergine-courgette torentjes



Bijgerechten

[Spiesjes van mozzarella, brood, pancetta...](#)

Geitenkaas op de barbecue

Origineel idee voor op de barbecue: werken met geitenkaas. Gaat dat wel, grillen met een zachte kaas op de barbecue? Ja hoor!

Zeker als je ze inpakt: snij een geitenkaasje in ringen en omwikkel ze in de lengte én de breedte met spek.

Heerlijk! Heb je graag zoet? Druppel dan wat honing over de geitenkaas.



Hapjes
Bijgerechten

[Gevuld brood met geitenkaas en parmaham](#)



Bijgerechten

[Spiesjes van peer en geitenkaas](#)



Hoofdgerechten

[Flammkuchen met geitenkaasroom](#)

Kaas-tips voor je BBQ

- Pas op dat er **geen kaas op de kolen** valt. Dat kan namelijk heel hard gaan roken!
- Wist je dat je ook **originele croques** kunt maken **op de barbecue**. [Ontdek onze Afrikaanse braaibroodjes hier.](#)
- Ook op **een BBQ-burger** kan een plakje kaas natuurlijk niet ontbreken. Van cheddar tot geitenkaas - [go crazy met deze Real cheesy barbecue burger!](#)
- Toch liever aan de slag met **gewone jonge of belegen kaas**? Met deze [broodrolletjes met bacon en dipsaus](#) bekeer je iedereen tot kaasfan!

Nu ben je klaar voor een cheesy BBQ!



Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over kazen op de barbecue? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
