



Steakrolletjes & hasselback hotdogs op de barbecue

Creatief aan de slag op de BBQ!

Mag het voor jou eens wat anders zijn dan [traditionele spiesjes op de barbecue](#)? Met deze twee bbq-ideeën ga jij creatief aan de slag!

Dankzij dit easy stappenplan maak jij [biefstuk origineel op de bbq](#) (in rolletjes met pesto!) of verras je de jong en oud met een [hasselback hotdog op een spiesje](#) gevuld met cheddar!

Origineel met biefstuk op de BBQ: steakrolletjes met pesto

Krijg jij ook meteen het water in de mond als je het woord '[steakrolletjes](#)' hoort? Leer dan hoe je ze makkelijk maakt. Ideaal barbecue-recept voor echte meatlovers!

Dit heb je nodig:

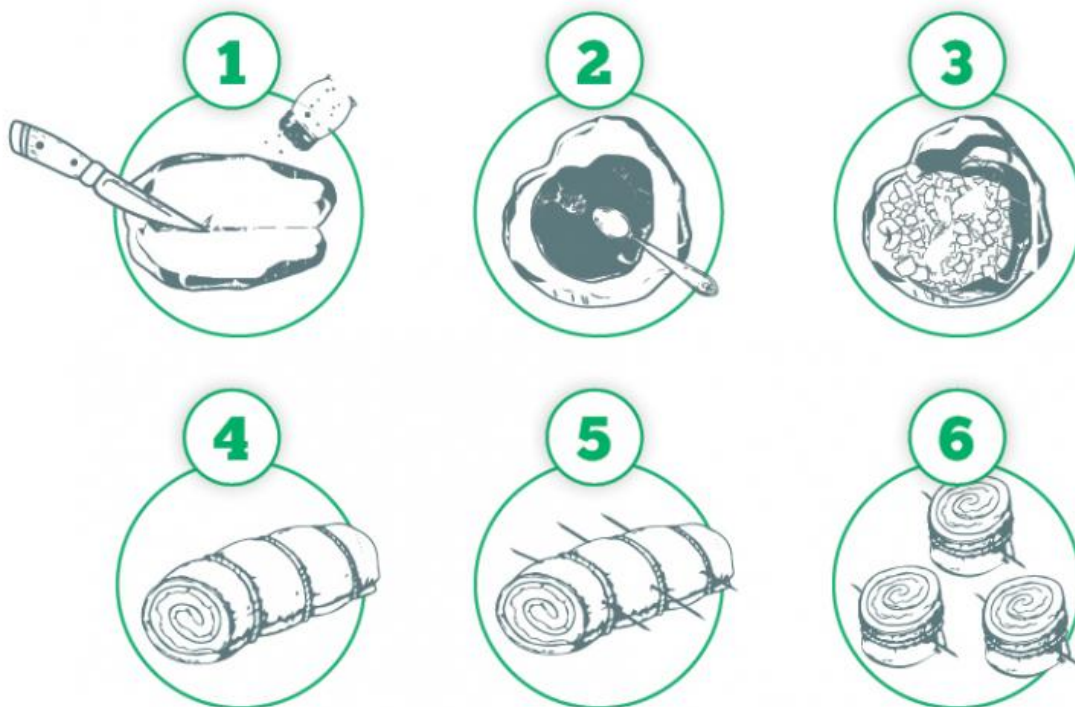
- 800 g gepelde steak
- 6 dunne plakjes gerookte ham
- 2 bollen mozzarella, in dunne plakjes
- peper & zout
- keukentouw
- prikkers of spiesen



Zo maak je de steakrolletjes:

1. Snij de gepelde steak met een scherp mes voorzichtig over de gehele lengte. Zo krijg je een grotere lap vlees. Kruid de steak met peper en zout.
2. Schep een laagje pesto op het vlees.
3. Verdeel er nu de ham en mozzarella over.
4. Druk het geheel stevig aan en rol voorzichtig op. Knoop de rol met keukentouw als een rollade vast. Laat telkens een 4-tal cm tussen elk stukje touw.
5. Steek kruislings de spiesen langs elk touwtje door het vlees.
6. Zet koel tot gebruik. Ga je bakken? Snij dan de rollade tussen de touwtjes door in dikke plakken.

[Download hier het handige stappenplan om steakrolletjes met pesto met pesto te maken.](#)



Aan de slag met hotdogs op de BBQ: Hotdogs à la hasselback

Van [Hasselback-aardappelen](#) had je misschien al gehoord. Maar wist je al dat je deze techniek ook kunt toepassen op [worsten](#), om er een extraatje aan toe te voegen? Zeker het proberen waard!

Dit heb je nodig:

- 4 barbecuworsten
- 2 plakjes cheddar, in reepjes
- zonnebloemolie



Zo maak je de lekkerste Hotdogs à la hasselback:

1. Snij de worsten om de 2 cm in, maar snij niet helemaal door.
2. Steek daarna in elke opening enkele reepjes cheddar.
3. Steek nu in de lengte door de worst een houten stokje.
4. Leg de worsten even op de barbecue zodat ze mooie barbecuestrepen krijgen.
5. Verdeel vervolgens over een aluminiumschaal en druppel er wat olie over.
6. Zet de schaal op de barbecue. Laat de worsten langzaam garen.

[Download hier het handige stappenplan om hotdogs à la hasselback te maken.](#)

