



BBQ-recepten met brood

Op de barbecue: vullen, bakken of lekker creatief aan de slag

Baguette met kruidenboter, gevuld brood, een vlecht van foccaccia, pita, naan... Je barbecuefestijn is pas compleet met een lekker warm, crunchy stukje vers brood. Van deze broodrecepten voor op de BBQ blijft geen kruimeltje meer over!

Serveer als hapje of bijgerecht en verras je gasten tijdens een heerlijk zomerse barbecueavond.

Gevuld brood op de barbecue

Ingesneden brood, opgevuld met vanalles lekkers, afgebakken op de barbecue. Wie wilt daar nu geen stukje van? Zo maak je zelf makkelijk een heerlijk gevuld brood:

1. Maak een raster van inkepingen in het brood met een broodmes.
2. Vul de inkepingen op met lekkers naar keuze: gedroogde of gekookte ham, salami, verse kruiden, geitenkaas, cheddarkaas,...
3. Werk het gevuld brood af met een laagje gesmolten boter en verpak het in aluminiumfolie.
4. Bak kort af op de barbecue, tot de kaas gesmolten is.

Bedruppel als afwerking steeds met een scheutje olijfolie. Zo verras je je gasten met een heerlijk smeug en toch knapperig gevuld brood!



De drie geroosterde toppers onder de gevulde broodjes:



Hapjes
Bijgerechten
Overige

[Knoflook brood met kaas en spek](#)



Hapjes

Broodje met gesmolten brie



Hapjes
Bijgerechten

Gevuld brood met geitenkaas en parmaham

Brood bakken op de barbecue (met en zonder deksel)

Zelf brood bakken op de barbecue? Een super idee! En het is helemaal niet zo moeilijk. Je kan eindeloos variëren met broodsoorten:

Platte broodjes ([naanbroodjes](#), [pitabroodjes](#)) zijn zeer geschikt om op de barbecue te bakken als je barbecue geen deksel heeft. Maar ook **afbakbrood bak je makkelijk op de barbecue**, zoals een baguette of Turks brood. Gebruik dan wel een barbecue met deksel. Na een tiental minuutjes is het brood heerlijk knapperig en goudbruin.

Zelfgemaakt brood op de barbecue? Yes we can! Bereid volgens het recept en wanneer het deeg klaar is, volg je deze 3 stappen:

1. Bereid de barbecue voor op indirecte warmte (voorzie enkel kolen rondom, niet in het midden), tot ongeveer 200 °C.
2. Plaats het brood in het midden van het rooster, sluit het deksel en houd de temperatuur aan die in het recept staat aangegeven. Flatbreads, naan en kleine broodjes bak je rechtstreeks op het rooster. Voor grotere broden is het handig een alu schaal te gebruiken.
3. Bak het brood volgens de aangegeven tijd in het recept en spiek zo min mogelijk onder het deksel.



Met deze recepten bak je zelf brood op de BBQ:



Hapjes
Bijgerechten

Overige

Vlechtfocaccia



Bijgerechten

Overige

Flatbread met tzatziki



Zo maak je zelf pitabroodjes

Origineel met brood op de barbecue

Mag het wat helemaal anders zijn? Een **origineel idee met brood of brooddeeg op de barbecue?**

Zet dan eens knoflookknopen, gegrilde broodstengels of braaibroodjes op het menu. Zuid-Afrikaanse braaibroodjes zijn speciale bbq-smaakbommetjes, die je kan vergelijken met deluxe croque monsieurs. Ideaal voor een warme zomerdag, want het is een heerlijk lichte lunch.



3x origineel met brood op de barbecue:



Hapjes
Bijgerechten

Pittige lookknopen



Hapjes
Bijgerechten

[Gegrilde stengels met bacon en knoflook](#)



Hoofdgerechten
Overige

[Braai broodjes met guacamole](#)

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