



Pimp je worst!

Worst op de BBQ

Een worst op de BBQ is altijd goed, maar met deze **hacks** maak je 'm onweerstaanbaar! Welke tip ga jij proberen? Of combineer je ze allemaal voor de ultieme pimp-je-worstervaring? Ga aan de slag en geniet!

Gevulde worst

Snijd een dikke worst in de lengte open en vul 'm met je favoriete smaken. Denk aan smeùige cheddar of blauwe kaas voor een hartige kick. **Liever iets frisser?** Probeer een mix van zongedroogde tomaat en basilicum. Wikkel de worst daarna in spek en gril goudbruin en krokant.

Crunchy toppings

Toppings maken het verschil. Klassieke gebakken uitjes doen het altijd goed, maar waarom niet iets gewaagder? Strooi er fijngehakte nacho's, gebakken spekjes of geroosterde sesamzaadjes over. Zo krijgt je worst een heerlijk knapperige bite.



Smaakexplosie

- **Graag wat pit?** Serveer met een saus van mayonaise, sriracha en honing.
- **Wrijf je worst in** met paprikapoeder, komijn en lookpoeder voor een rokerige kick.
- Voor een **kleverige, zoete korst** marineer je de worst in honing-knoflooksaus.

Op een stokje

Ga voor een originele twist: rijg plakjes worst samen met schijfjes aardappel op een spies. Kruid goed, grill goudbruin en werk af met lente-ui. Zo simpel, maar zó lekker – dit hapje steelt gegarandeerd de show op je BBQ! Scoren bij de kids? Absoluut!

Probeer deze overheerlijke worstrecepten



Hoofdgerechten

['Chipolataburger' met gegrilde aardappel...](#)



Hoofdgerechten

[Banh mi hotdogs \(Vietnamese hotdogs met...](#)



Hoofdgerechten

[Zomerse \(groene\) pastasalade met gegrild...](#)



Hoofdgerechten

[Worstspiesjes met chimichurri en gegrild...](#)



Bijgerechten

Braadworsten gemarineerd in bier



Hoofdgerechten

Gegrild stokbrood met hummus en merguez