

2x verrassen met 1 steringrediënt

2x verrassen met 1 steringrediënt

Soms is één ingrediënt genoeg voor twee totaal verschillende gerechten. Pistachenoten maken zowel een kruidige pesto als een zoete saus bijzonder.

Ananas blinkt uit in hartige én tropische combinaties, terwijl aardappelen op de BBQ zowel krokant als smeuïg scoren. Ontdek hoe één ingrediënt je kan blijven verrassen.

2x pistachenoten: veelzijdige smaakmaker

Pistachenoten hebben een lichte, romige textuur die het perfecte contrast vormt met hun gedurfde, licht zoute karakter. Of je ze nu rauw, geroosterd of gemalen gebruikt, pistachenoten brengen altijd een heerlijk diepte aan je gerechten.



Hoofdgerechten

[Gegrilde steak taco's met pistachepesto...](#)



Desserten

[Gegrild fruit met pistachesaus](#)

2x ananas: zoet, sappig en verrassend

Gegrilde ananas tilt elke barbecue naar een hoger niveau! Perfect als exotisch nagerecht, maar ook verrassend lekker in hartige bijgerechten. Combineer met vlees of vis en ontdek de onweerstaanbare smaak van deze tropische topper.



Hoofdgerechten

[Ananas-ribben met frisse koolsla](#)



Hoofdgerechten

[Gevulde ananas met gebakken rijst en sca...](#)

2x aardappelen: échte allrounders, ook op de BBQ

Of je ze nu rechtstreeks op het rooster gaart of als smaakvol bijgerecht serveert, ze zorgen altijd voor een heerlijk resultaat. Ontdek hoe je BBQ-patatjes met een paar simpele ingrediënten de show stelen!



Hoofdgerechten

[Cheesy aardappelbootjes met chorizo](#)



Bijgerechten

[Hasselbackaardappelen met parmezaan en p...](#)