



HALF-MOON



HALBMOND

Beide Teile des Halbmondes bestehen aus emailliertem Stahl. Die Emaillierung verhindert ein übermässiges Ankleben der Produkte, lässt sich sehr leicht reinigen und bietet Schutz vor Kratzern sowie äusseren Einflüssen. Mit dem Halbmond sind der Zubereitung von Gerichten keine Grenzen gesetzt. Durch die Halbmond ähnliche Form können beide Teile gleichzeitig benutzt werden. Nach Belieben ist selbstverständlich auch der Einsatz nur eines Zubehör-Teiles möglich. Der Halbmond eignet sich hervorragend für diverse Anwendungen: Gratin und zugleich ein herrliches Bratenstück, Garen von Gemüse, Dünsten von Fisch, Garen kleiner Bratkartoffeln, Backen kleiner Aperitif-Häppchen oder Erwärmen von Speiseresten und vielem mehr.

ANWENDUNG

Reinigen Sie den Halbmond vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Halbmond in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



EASY FLIP Trichter:

Indirekte Hitze

Grillrost:

einsetzen und Halbmond auf Rost legen

Deckel:

geschlossen

REINIGUNG

- Lassen Sie das Zubehör auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser oder den **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** für die gründliche Reinigung

KARTOFFELGRATIN



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen



Vorheizen:
5–7 Minuten, Stufe 🔥🔥 Deckel geschlossen

ZUTATEN

800 g	Kartoffeln	80 g	Käse, gerieben
4 dl/400 ml	Milch	½	Lorbeer-Zweig
2 dl/200 ml	Rahm/süsse Sahne	1	Thymian-Zweig
2	Knoblauchzehen		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in feine, gleichmässige Scheiben (ca. 3 mm) schneiden. Den Halbmond mit der Knoblauchzehe ausreiben und anschliessend die Knoblauchzehen schneiden. Milch (2 dl/200 ml), Rahm, Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschliessend Kartoffel-Scheiben beifügen und noch einmal gut vermengen. Alles im Halbmond anordnen und restliche Milchmenge über die Kartoffeln giessen. Während 40 bis 45 Minuten (die Kartoffeln dürfen noch etwas knackig sein) bei ca. 200° C und geschlossenem Deckel garen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit den geriebenen Käse über die Kartoffeln geben.

Rezepte (alle Angaben für 4 Personen)



LACHSFORELLE MIT BEILAGE



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:

Indirekte Position

Deckel:

geschlossen



Vorheizen:

2 Min., Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

4	Lachsforellenfilets		Olivenöl
	Fischgewürz	250 g	Perl-Champignons
250 g	Cherrytomaten	50 g	Öl
	Gemüsegewürz		

ZUBEREITUNG

Lachsforellenfilet kalt abspülen und trockentupfen. Kontrollieren, dass alle Geräte entfernt sind und mit Fischgewürz würzen. Tomaten waschen und in den Halbmond (gelochte Form) geben. Champignons in eine Schale geben, Öl dazugeben und vermengen. Öl einziehen lassen und zu den Tomaten in den Halbmond geben. Gemüse in den vorgeheizten Grill stellen und bei 200° C grillieren. Nach 5 Minuten die Forellenfilets auf den Grillrost legen und bei 220° C ca. 3 bis 5 Minuten mit grillen. Gemüse noch mit dem Gemüsegewürz abschmecken und mit den Fischfilets anrichten.

GEMÜSE



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen



Vorheizen:
5–7 Minuten, Stufe 🔥🔥 Deckel geschlossen

ZUTATEN

4	Paprikaschoten	4 EL	Zitronensaft
4	Zucchini	12	frische Basilikumblätter,
4	Auberginen		fein geschnitten
4	Kartoffeln		Salz, Pfeffer
3 EL	Olivöl		

ZUBEREITUNG

Auberginen und Zucchini waschen, in feine Scheiben schneiden, salzen und 15 Minuten ruhen lassen. Kartoffeln und Paprikaschoten waschen, die Schoten entkernen und anschließend beides in Streifen schneiden. Alles in den Halbmond einlegen, mit Olivöl bepinseln und auf dem Grill kurz dünsten lassen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten = restliches Olivöl und Zitronensaft mischen. Das Gemüse vom Grill in eine Platte legen, frische Basilikumblätter hinzufügen, mit der Sauce beträufeln und servieren.



HALF-MOON

Both parts of the Half-Moon consist of enamelled steel. The enamelling prevents excessive sticking of the products, can be very easily cleaned and offers protection from scratching as well as from outside influences. There are no limits for the preparation of food with the Half-Moon. Due to the Half-Moon shape, both parts may be used simultaneously. Of course, it is also possible to use just one part of the accessory. The Half-Moon is perfectly suited for several variations of use: gratinating and at the same time preparing a delicious piece of roast, cooking vegetables and simmering meat, frying small potatoes, baking appetizers or warming leftovers and much more.

INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the Half-Moon with water before its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Half-Moon on flammable or heat-sensitive surfaces while hot.

USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**:

Indirect heat

Cooking grid:

insert and put Half-Moon on grid

Lid:

closed

CLEANING

- Leave the accessories to cool down
- Use a nylon brush or a nylon sponge and soap water, or use **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** for a thoroughly cleaning of stubborn dirt

GRATINATED POTATOES



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Indirect position

Lid:
closed



Preheat:
5 to 7 minutes, at level , lid closed

INGREDIENTS

800 g	potatoes	80 g	cheese, grated
4 dl/400 ml	milk	½	branch of bay leaves
2 dl/200 ml	cream	1	branch of thyme
2	cloves of garlic		salt, pepper from the mill

PREPARATION

Peel the potatoes and cut them into fine, regular slices (about 3 mm). Rub the Half-Moon with the clove of garlic and then cut the clove in slices. Put milk (2 dl/200 ml), cream, garlic, herbs, salt and pepper into a bowl and mix well. Add the potato slices and again mix well. Arrange the mixture in the Half-Moon and pour the remaining milk over the potatoes. Cook for 40 to 45 minutes (the potatoes should still have some bite) with the lid closed at about 200° C. After half the cooking time, sprinkle the grated cheese over the potatoes.

Recipe (serves 4 people)



SALMON TROUT WITH SIDE DISH



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
indirect position

Lid:
closed



Preheat:
2 min., at level  , lid closed

INGREDIENTS

4	salmon trout fillets		olive oil
	fish spices	250 g	button mushrooms
250 g	cherry tomatoes	50 g	oil
	vegetable spices		

PREPARATION

Rinse the salmon trout fillets under cold water and dab-dry. Check that old fish bones have been removed and season with fish spices. Wash the tomatoes and place in the Half-Moon (perforated form). Place mushrooms in a dish, add the oil and mix. Let the oil soak in and to the tomatoes in the Half-Moon. Place the vegetables in the preheated grill and grill at 200° C. After 5 minutes, place these trout fillets on the grill and continue grilling at 220° C for 3–5 minutes. Season the vegetables with vegetable spices and serve with the fish fillets.

VEGETABLES



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
indirect position

Lid:
closed



Preheat:
5 to 7 minutes, at level 🔥🔥, lid closed

INGREDIENTS

4	bell peppers	3 tbsp	olive oil
4	courgettes	4 tbsp	lemon juice
4	egg plants	12	fresh basil leaves, finely cut
4	potatoes		salt, pepper

PREPARATION

Wash egg plants and courgettes, cut into fine slices, add salt and leave for 15 minutes. Wash potatoes and bell peppers, remove the seeds and cut into slices. Arrange everything in the Half-Moon, brush with olive oil and shortly cook on the barbecue. In the meantime prepare the sauce = mix the remaining olive oil and the lemon juice. Take the vegetables away from the barbecue and put them into a serving dish, decorate with fresh basil leaves, sprinkle with the sauce and serve.



DEMI-LUNE

Les deux parties du set demi-lune sont en acier émaillé. Cet émail empêche une trop forte adhérence du produit, est très facile à nettoyer et protège des rayures et des influences extérieures. Grâce au set demi-lune, la préparation des plats ne rencontre plus aucune limite. Sa forme en demi-lune permet aux deux parties d'être utilisées simultanément. Bien entendu, l'utilisation d'un seul accessoire reste possible. Le set demi-lune est parfaitement adapté aux applications les plus diverses: gratin et rôti succulent cuits en même temps, mijoté de légumes, poisson vapeur, mijoté de petites pommes de terre sautées, cuisson de bouchées apéritif, réchauffage de restes et bien plus encore.

UTILISATION

Laver le set demi-lune à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer le set demi-lune chaud sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Entonnoir **EASY FLIP**:
Chaleur indirecte

Grille:
insérer puis mettre le set Demi-Lune sur la grille

Couvercle:
fermé

NETTOYAGE

- Laissez refroidir
- Utilisez une brosse en nylon ou une éponge en nylon avec de l'eau savonneuse ou pour la saleté tenace, **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** pour un nettoyage complet

GRATIN DAUPHINOIS



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
fermé



Préchauffage:
5-7 minutes, sur position  , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

800 g	de pommes de terre	80 g	de fromage râpé
4 dl/400 ml	de lait	½	feuille de laurier
2 dl/200 ml	de crème fraîche	1	feuille de thym
2	gousses d'ail		Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines et de même épaisseur (env. 3 mm). Frotter le set demi-lune avec les gousses d'ail puis couper ces dernières. Mélanger le lait (2 dl/200 ml), la crème, l'ail, les herbes, le sel et le poivre dans un bol. Ajouter ensuite les rondelles de pomme de terre et bien mélanger à nouveau. Verser le tout dans l'accessoire demi-lune et verser le reste du lait dessus les pommes de terre. Laisser mijoter env. 40 à 45 minutes (les pommes de terre doivent être encore un peu croquantes) à 200° C avec le couvercle. Rajouter à mi-cuisson le fromage râpé sur les pommes de terre.

Recettes (quantités pour 4 personnes)



TRUITE SAUMONÉE ET SES ACCOMPAGNEMENTS



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
fermé



Préchauffage:
2 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

4	filets de truite saumonée		Huile d'olive
	Épices pour poisson	250 g	de champignons blancs
250 g	de tomates-cerises	50 g	d'huile
	Épices pour légumes		

PRÉPARATION

Rincer les filets de truite saumonée à l'eau froide puis les sécher. Vérifier que tous les accessoires ont été retirés et assaisonner les filets avec les épices pour poisson. Laver les tomates et les placer dans la demi-lune (perforée). Mettre les champignons dans un saladier, ajouter de l'huile et mélanger. Laisser l'huile pénétrer puis verser le tout dans la demi-lune avec les morceaux de tomates. Mettre les légumes dans le barbecue préchauffé et faire cuire à 200° C. Après 5 minutes, disposer les filets de truite sur la grille et les faire cuire pendant 3 à 5 minutes environ à 220° C. Assaisonner les légumes avec les épices pour légumes et présenter avec les filets de poisson.

LÉGUMES



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
fermé



Préchauffage:
5-7 minutes, sur position  , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

4	poivrons	4 cs	de jus de citron
4	courgettes	12	feuilles de basilic frais,
4	aubergines		finement coupées
4	pommes de terre		Sel, poivre
3 cs	d'huile d'olive		

PRÉPARATION

Rincer les aubergines et les courgettes, les couper en rondelles fines, saler, laisser reposer env. 15 minutes. Rincer les pommes de terre et les poivrons, retirer les cosse et couper en lamelles. Tout ajouter dans l'accessoire demi-lune, badigeonner d'huile d'olive, laisser dorer brièvement sur le barbecue. Pendant ce temps, préparer la sauce = mélanger le reste d'huile d'olive et le jus de citron. Déposer les légumes du barbecue sur une plaque, ajouter les feuilles de basilic fraîches, arroser de sauce et servir.



MEZZALUNA

Entrambe le parti della Mezzaluna sono realizzate in acciaio smaltato. Lo smalto evita che i cibi rimangano attaccati, cosicché la Mezzaluna è molto facile da pulire, resistente ai graffi come pure ad agenti esterni. La Mezzaluna offre infinite possibilità di preparazione dei cibi. La sua forma, simile a una mezzaluna, consente di usare entrambe le parti contemporaneamente. Se lo si desidera, naturalmente, si può anche adoperare soltanto una parte dell'accessorio. La Mezzaluna si presta perfettamente a svariate applicazioni: una gratinatura e al contempo un fantastico arrosto, la cottura a vapore del pesce, la cottura delle verdure o di piccole patate saltate, la preparazione di piccoli stuzzichini da forno o anche il riscaldamento di avanzi e tanto altro ancora.

MODALITÀ D'USO

Lavare la Mezzaluna prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Mezzaluna su superfici infiammabili o sensibili al calore.

UTILIZZO DELL'IMBUTO **EASY FLIP**



Grande imbuto **EASY FLIP**:

Calore indiretto

Griglia:

inserire la griglia e poggiarvi sopra la Mezzaluna

Coperchio:

chiuso

PULIZIA

- Lasciar raffreddare l'accessorio
- Utilizzate una spazzola oppure una spugna per pentole in nylon e acqua saponata o, in caso di sporco ostinato, **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** per una pulizia accurata

GRATIN DI PATATE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso



Preriscaldamento:
5-7 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

800 g	patate	80 g	formaggio grattugiato
4 dl/400 ml	latte	½ rametto	alloro
2 dl/200 ml	panna	1 rametto	timo
2	spicchi d'aglio		sale, pepe macinato

PREPARAZIONE

Pelare e tagliare le patate a fette sottili e regolari (ca. 3 mm). Strofinare sulla Mezzaluna uno spicchio d'aglio e poi tagliare gli spicchi d'aglio. In una zuppiera amalgamare bene il latte (2 dl/200 ml), la panna, l'aglio, le erbe, il sale e il pepe. Quindi aggiungere le fette di patate e mescolare nuovamente con cura. Sistemare il composto così ottenuto dentro la Mezzaluna e versare il resto del latte sulle patate. Lasciar cuocere a coperchio chiuso per 40-45 minuti (le patate possono essere un po' croccanti) a ca. 200° C. A metà cottura, cospargere le patate di formaggio grattugiato.

Ricette (ingredienti per 4 persone)



TROTA SALMONATA CON CONTORNO



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso



Preriscaldamento:
2 min, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

4	filetti di trota salmonata	250 g	olio di oliva funghi della varietà tignosa rosseggiante
250 g	aromi per pesce pomodori ciliegini aromi per verdure	50 g	olio

PREPARAZIONE

Sciacquare con acqua fredda i filetti di trota salmonata e asciugarli tamponando. Controllare che siano state rimosse tutte le lisce e condire con gli aromi per pesce. Lavare i pomodori e versarli nella Mezzaluna (stampo forato). Mettere i funghi in una zuppiera, aggiungere dell'olio e mescolare. Lasciar assorbire l'olio e versare il contenuto della zuppiera nella Mezzaluna insieme ai pomodori. Mettere le verdure nel barbecue preriscaldato e grigliare a 200° C. Dopo 5 minuti, disporre i filetti di trota sulla griglia e cuocerli insieme alle verdure per 3-5 minuti. Condire ancora le verdure con gli appositi aromi e servire insieme ai filetti di pesce.

VERDURE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso



Preriscaldamento:
5-7 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

4	peperoni	4 cucchiaini	succo di limone
4	zucchini	12	foglie fresche di basilico,
4	melanzane		tritate finemente
4	patate		sale, pepe
3 cucchiaini	olio d'oliva		

PREPARAZIONE

Lavare le melanzane e gli zucchini, tagliare a fette sottili, salare e lasciar riposare per 15 minuti. Lavare le patate e i peperoni, rimuovere picciolo e semi dei peperoni e tagliare entrambe le verdure a listarelle. Inserire il tutto nella Mezzaluna, spennellare con olio d'oliva e lasciar stufare brevemente sul grill. Nel frattempo preparare la salsa = unire il resto dell'olio d'oliva al succo di limone. Mettere la verdura grigliata in un piatto, aggiungere le foglie di basilico fresco, versarvi qualche goccia di salsa e servire.



MEDIALUNA

Las dos piezas de la Medialuna están fabricadas con acero esmaltado. El esmalte evita que los alimentos se adhieran en exceso, es muy fácil de limpiar y protege contra arañazos e influencias externas. Con la Medialuna podrá elaborar infinidad de platos, ya que sus posibilidades no tienen límites. Gracias a su forma de Medialuna, ambas partes pueden usarse simultáneamente, aunque también puede utilizar una sola pieza si así lo desea. La Medialuna es ideal para diversas aplicaciones: podrá gratinar y cocinar un exquisito asado, cocer verduras, rehogar pescado, cocer pequeñas patatas salteadas, cocinar pequeños aperitivos para abrir boca o calentar sobras de la comida, entre otras muchas aplicaciones.

MODO DE EMPLEO

Limpie con agua la Medialuna antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Medialuna esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor.

USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande **EASY FLIP**:

Calor indirecto

Parrilla:

colocar y poner la Medialuna sobre la Parrilla

Tapa:

cerrada

LIMPIEZA

- Deje que los accesorios se enfríen
- Utilice un cepillo o un salvaúñas de nailon y agua enjabonada o, si la suciedad está muy incrustada, el BARBECUE-CLEANER de OUTDOORCHEF para conseguir una limpieza a fondo

GRATINADO DE PATATAS



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
cerrada



Precalentar:
5 a 7 minutos, a temperatura al  tapa cerrada

INGREDIENTES

800 g	de patatas	80 g	de queso rallado
4 dl/400 ml	de leche	½	ramita de laurel
2 dl/200 ml	de nata/nata líquida	1	ramito de tomillo
2	dientes de ajo		Sal, pimienta recién molida

ELABORACIÓN

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas y uniformes (de aprox. 3 mm). Frotar la Medialuna con un diente de ajo y a continuación cortar los dientes de ajo. Verter en un recipiente la leche (2 dl/200 ml), la nata, el ajo, las hierbas aromáticas, la sal y la pimienta y mezclar bien. A continuación, añadir las rodajas de patata y volver a mezclar bien. Colocar todo en la Medialuna y verter el resto de leche sobre las patatas. Dejar cocer de 40 a 45 minutos (las patatas deben estar aún algo crujientes) a aprox. 200° C con la tapa cerrada. Transcurrida la mitad del tiempo de cocción, añadir el queso rallado por encima de las patatas.

Recetas (todas las medidas calculadas para 4 personas)



TRUCHAS ASALMONADAS CON GUARNICIÓN



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
cerrada



Precalentar:
2 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

INGREDIENTES

4	truchas asalmonadas		Aceite de oliva
	Aliño para pescado	250 g	de champiñones
250 g	de tomates cherry	50 g	de aceite
	Aliño para verduras		

ELABORACIÓN

Enjuagar con agua fría y secar los filetes de trucha asalmonada. Comprobar que se han quitado todas las espinas y condimentar con el aliño para pescado. Lavar los tomates y añadirlos a la Medialuna (molde perforado). Echar los champiñones en un cuenco, añadir aceite y mezclar. Dejar penetrar el aceite y añadirlos a los tomates en la Medialuna. Colocar la verdura en la barbacoa, previamente calentada, y asar a 200° C. Transcurridos 5 minutos, poner los filetes de trucha en la parrilla y asar a 220° C de 3 a 5 minutos junto a la verdura. Condimentar al gusto la verdura con el aliño para verduras y servir con los filetes de pescado.

VERDURAS



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
cerrada



Precalentar:
5 a 7 minutos, a temperatura al  tapa cerrada

INGREDIENTES

4	pimientos	4 cdas	de zumo de limón
4	calabacines	12	hojas de albahaca fresca,
4	berenjenas		picada fina
4	patatas		Sal, pimienta
3 cdas	de aceite de oliva		

ELABORACIÓN

Lavar las berenjenas y los calabacines, cortar en rodajas finas, sazonar y dejar reposar durante 15 minutos. Lavar las patatas y los pimientos, desepitar los pimientos y cortar ambas verduras en tiras. Añadir todo a la Medialuna, untar con aceite de oliva y rehogar un poco en la barbacoa. Entretanto, preparar la salsa mezclando el aceite de oliva restante y el zumo de limón. Poner en un plato las verduras, añadir las hojas de albahaca fresca, rociar con salsa y servir.



HALVE MAAN

Beide delen van de Halve maan zijn vervaardigd uit geëmailleerd staal. Het email voorkomt dat producten overmatig aanbakken, kan zeer gemakkelijk worden gereinigd en biedt bescherming tegen krassen en invloeden van buitenaf. Met de Halve maan kunt u werkelijk alles bereiden. In beide delen kunt u iets bereiden. Er kan uiteraard ook nog accessoiredeel worden gebruikt. De Halve maan is zeer geschikt voor verschillende toepassingen: om tegelijkertijd een gratin en een heerlijk stuk vlees te bereiden, om groenten of gebakken aardappeltjes te garen, vis te stoven, kleine borrelhapjes te bakken of om kliekjes op te warmen, enz.

GEBRUIK

Reinig de Halve maan voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de Halve maan in hete toestand niet op brandbare of niet-hittebestendige oppervlakken.

GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Grote trechter **EASY FLIP**:
Indirecte verwarming

Grillrooster:
plaatsen en Halve maan op rooster zetten

Deksel:
gesloten

REINIGEN

- Laat het accessoire afkoelen
- Gebruik een nylon schuurspons of borstel en zeepwater of voor hardnekkig vuil de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** voor de grondige reiniging

AARDAPPELGRATIN



GEBRUIK KOGLBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:

Indirecte positie

Deksel:

gesloten



Voorverwarmen:

5-7 min., op stand   deksel gesloten

INGREDIENTEN

800 g	aardappelen	80 g	kaas, geraspt
4 dl/400 ml	melk	½	takje laurier
2 dl/200 ml	room	1	takje tijm
2	teentjes knoflook		Zout, peper uit de molen

BEREIDING

Aardappels schillen en in dunne, overal even dikke plakjes (van ong. 3 mm) snijden. De Halve maan inwrijven met de knoflookteentjes en de teentjes daarna kleinsnijden. Melk (2 dl/200 ml), room, knoflook, kruiden, zout en peper in een schaal doen en alles goed mengen. Daarna de aardappelschijfjes toevoegen en alles nog eens goed mengen. Alles in de Halve maan doen en de rest van de melk over de aardappelen gieten. Gedurende 40 tot 45 minuten (de aardappelen mogen nog wat knapperig zijn) op ong. 200° C en met gesloten deksel laten garen. Na de halve gaartijd de geraspte kaas over de aardappelen verdelen.

Recepten (alle ingrediënten voor 4 personen)



ZEEFOREL MET BIJGERECHT



GEbruik KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
Indirecte positie

Deksel:
gesloten



Voorverwarmen:
2 minuten, op stand  , deksel gesloten

INGREDIENTEN

4	zeeforelfilets		olijfolie
	viskruiden	250 g	parelamaniet
250 g	cherrytomaatjes		(soort champignons)
	groentenkruiden	50 g	olie

BEREIDING

De zeeforelfilets met koud water afspoelen en droogdeppen. Controleren of alle graten verwijderd zijn en met viskruiden op smaak brengen. Tomaten spoelen en in de Halve maan (met perforaties) leggen. Champignons in een schaal doen, olie toevoegen en mengen. Olie laten intrekken en de tomaten in de Halve maan doen. Groenten op de voorverwarmde barbecue leggen en op 200° C laten grillen. Na 5 minuten de forelfilets op het Grillrooster leggen en ze op 200° C ong. 3 tot 5 minuten grillen. Groenten nog met groentenkruiden op smaak brengen en met de visfilets serveren.

GROENTEN



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:

Indirecte positie

Deksel:

gesloten



Voorverwarmen:

5-7 minuten, op stand  , deksel gesloten

INGREDIENTEN

4	paprika's	4 el	citroensap
4	courgettes	12	blaadjes verse
4	aubergines		basilicum, fijngehakt
4	aardappelen		Zout, peper
3 el	olijfolie		

BEREIDING

Aubergines en courgettes wassen, in dunne plakjes snijden, met zout bestrooien en 15 minuten laten rusten. Aardappels en paprika's wassen, de zaadjes uit de paprika's verwijderen en daarna beide ingrediënten in plakjes snijden. Alles in de Halve maan leggen, met olijfolie bestrijken en kort op de barbecue laten garen. In de tussentijd de saus bereiden = rest van de olijfolie en citroensap vermengen. De groenten rechtstreeks vanaf de barbecue in een schaal doen, verse basilicumblaadjes toevoegen, de saus erover spreken en serveren.



HALVMÅNE

Begge dele af Halvmånen består af emaljeret stål. Emaljeringen forhindrer, at indholdet klæber for meget under madlavningen, den meget nem at rengøre og endelig beskytter emaljeringen mod ridser og påvirkninger udefra. Med Halvmånen er der ingen grænser for hvilke retter, du kan tilberede. Med den halvmånelignende form kan begge dele benyttes samtidigt. Man kan naturligvis også nøjes med at bruge den ene del. Halvmånen egner sig fremragende til tilberedning af alverdens retter: Til gratineringer eller et lækkert stykke steg, til garnering af grøntsager, dampning af fisk, garnering af små brasekartofler, bagning af små appetitvækkere eller til opvarmning af rester – og meget mere.

ANVENDELSE

Vask Halvmånen af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg altid for at have handsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Halvmånen er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader.

BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt **EASY FLIP**:

Indirekte varmeg

Grillrist:

sættes i placer Halvmånen på risten

Låget:

lukket

RENGØRING

- Lad tilbehøret køle af
- Anvend en børste eller en svamp af nylon og sæbevand eller **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** til grundig rengøring i tilfælde af fastgroet snavs

KARTOFFELGRATIN



HÅNTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragten **EASY FLIP**:

Indirekte position

Låget:

lukket



Forvarmning:

5-7 min., på trin 🔥, lukket låg

INGREDIENSER

800 g	kartofler	80 g	revet ost
4 dl/400 ml	mælk	½	laurbærkvist
2 dl/200 ml	fløde/piskefløde	1	timiankvist
2	fed hvidløg		Salt, kværnet peber

TILBEREDNING

Skræl kartoflerne, og skær dem i tynde, ensartede (ca. 3 mm) skiver. Gnid Halvmånen med hvidløgsfeddene, og hak derefter hvidløgne. Bland mælk (2 dl/200 ml), fløde, hvidløg, krydderi, salt og peber godt sammen i en skål. Tilsæt derefter kartoffelskiverne og bland igen grundigt. Hæld det hele op i Halvmånen, og hæld resten af mælken over kartoflerne. Lad retten gære i 40-45 min. (kartoflerne må stadig godt have lidt bid) ved ca. 200° C og med lukket låg. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, fordeles den revne ost over kartoflerne.

Opskrifter (alle angivelser er til 4 personer)



ØRRED MED TILBEHØR



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragten **EASY FLIP**:
Indirekte position

Låget:
lukket



Forvarmning:
2 min., på trin 🔥 🔥 lukket låg

INGREDIENSER

4	ørredfileter		olivenolie
	fiskekrydderi	250 g	champignoner
250 g	cherrytomater	50 g	olie
	grøntsagskrydderi		

TILBEREDNING

Skyl ørredfileterne i koldt vand, og dup dem tørre. Kontroller, at alle indvolde er fjernet. Herefter krydres med fiskekrydderi. Vask tomaterne, og placer dem i Halvmånen (perforeret form). Læg champignonerne i en skål, tilsæt olie, og bland det sammen. Lad olien trænge ind, og tilsæt champignonerne i Halvmånen. Stil grøntsagerne i den forvarmede grill, og grill dem ved 200° C. Efter 5 min. lægges ørredfileterne på grillristen og grilles i ca. 3–5 min. ved 220° C. Smag grøntsagerne til med grøntsagskrydderiet og anret sammen med fiskefileterne.

GRØNTSAGER



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragten **EASY FLIP**:
Indirekte position

Låget:
lukket



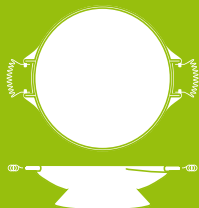
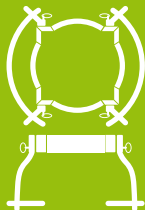
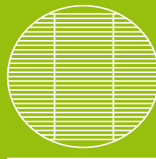
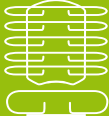
Forvarmning:
5-7 min., på trin  lukket låg

INGREDIENSER

4	udhulede peberfrugter	4 spsk.	citronsaft
4	squash	12	friske basilikumblade,
4	auberginer		fint hakkede
4	kartofler		Salt, peber
3 spsk.	olivenolie		

TILBEREDNING

Vask auberginer og squashfrugter, skær dem i tynde skiver, strø dem med salt, og lad dem trække i 15 min. Vask kartoflerne og peberfrugterne, fjern kernerne fra peberfrugterne og skær både kartofler og peberfrugter i strimler. Det hele lægges i Halvmånen, pensles med olivenolie, og dampes kort på grillen. Tilbered i mellemtiden saucen = bland resten af olivenolien med citronsaft. Flyt grøntsagerne fra grillen til en plade, tilsæt friske basilikumblade og hæld lidt sovs over. Retten er klar til servering.



BARBECUE CULTURE



OUTDOORCHEF.COM