Χρυσές Συνταγές

2. Αφιέρωμα

4. Ψητές πατάτες «ακορντεόν» με Fynbos Smothering of Africa και Lagadas Bread & Butter chips με αρωματισμένο βούτυρο και μπέικον

6. Ψητά καλαμπόκια με Halen Mon Oak Smoked Sea Salt flakes και βούτυρο

8. Ψητά σπαράγγια στο γκριλ με Fynbos Black Pepper grinder τυλιγμένα με μπέικον

10. Μπουτάκια κοτόπουλο στο γκριλ με Lillie's Q Carolina BBQ sauce

12. Κοτόπουλο «πεταλούδα» με γάλα καρύδας και Lillie's Q Gold BBQ sauce στην Κεραμική Ψησταριά Primo

14. Κοτόπουλο «beer can» στην κεραμική ψησταριά Primo με Cape Herb & Spice Louisiana Cajun rub και Lillie's Q Gold BBQ sauce

16. Τραγανή χοιρινή πανσέτα μαριναρισμένη με Cape Herb & Spice Smokey Braai και Stokes Red Onion Marmalade

18. Χοιρινές μπριζόλες με Cape Herb & Spice Lemon & Black pepper shaker και Stokes Original BBQ sauce

20. Χοιρινά παϊδάκια στη σχάρα με Cape Herb & Spice Smokehouse BBQ Rub και Lillie's Q Smoky BBQ sauce

22. Αρνίσιο μπούτι με Fynbos Smotherings of Africa και Stokes Fig Relish

24. Αρνίσια παϊδάκια με Cape Herb & Spice Garlic & Herb και Lillie's Q Carolina BBQ sauce

26. Αρνίσια σουβλάκια με Cape Herb & Spice Greek Lemon & Herb και Lillie's Q Gold BBQ sauce

28. Picagna κοντοσούβλι με Cape Herb & Spice Smokehouse BBQ rub και Stokes Red Onion Marmalade ψημένο στην κεραμική ψησταριά Primo

30. Συκώτι βοδινό με Cape Herb & Spice Portuguese Peri Peri rub και Stokes Red Onion Marmalade

32. Tomahawk steak με Fynbos Sea Salt & Black Pepper grinder και Lillie's Q Gold BBQ sauce

34. T-bone steak με Cape Herb & Spice Texan Steakhouse rub και Stokes Fig Relish

36. Rib eye steak fajitas με Cape Herb & Spice Smokey Braai shaker και Stokes Original BBQ sauce

38. Σουβλάκια ξιφία με Cape Herb & Spice Mediterranean Roast rub και Fynbos Mix Peppers grinder

40. Καλαμάρι στην σχάρα με Halen Mon Roasted Garlic & Sea Salt και Fynbos Smotherings of Africa

42. Καπνιστό ανανά στο γκριλ με Halen Mon Oak Smoked Sea Salt και Halen Mon Oak Smoked Water

44. Σύκα στο γκριλ με Halen Mon Sea Salt

46. Cheesecake με αναρή και ζελέ καρπούζι

47. Παγωτό με πραλίνα φουντουκιού

48. Μυστικά της κουζίνας

BBQ στη βεράντα

Καλοκαίρι και BBQ πάνε μαζί. Όχι, ότι τις υπόλοιπες εποχές του χρόνου δεν απολαμβάνουμε στο μάξιμουμ κάθε τι καπνιστό, αλλά τους θερινούς μήνες έχει άλλη χάρη. Οι φίλοι μαζεύονται στη βεράντα και εμείς απολαμβάνουμε φρεσκοψημένες νοστιμιές. Πάντα περιμένω πως και πως αυτές τις συναντήσεις. Εύκολα και γρήγορα δίπλα από μία ψησταριά και να δοκιμάζουμε στα χαλαρά όλα τα καλούδια. Λαχανικά, κρέας ακόμα και φρούτα στη σχάρα που να ολοκληρώσουμε γλυκά το μενού. Είμαι ιδιαίτερα χαρούμενη γιατί στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας μαγειρεύουμε με τις καλύτερες ψησταριές της αγοράς και νοστιμίζουμε τα πιάτα με μαρινάδες, σάλτσες και μπαχαρικά από το SaucenSpicesClub (περισσότερα σελ. 3). Αν δεν τις δοκιμάσατε ήδη, σας λέω ότι αξίζει να τις αναζητήσετε. Θα απογειώσουν τις συνταγές σας. Είστε κι εσείς έτοιμοι για BBQ; Μπείτε στη σελίδα http://www.thebbqstore.com.cy/ και βρείτε τις πιο τέλειες ψησταριές, αλλά και χρήσιμα εργαλεία που θα σας βοηθήσουν στο τέλειο ψήσιμο.

Καλά μαγειρέματα

Χρύσω Λέφου