

Verslag Grill Master Workshop

Hoewel het aantal deelnemers wat tegenviel, waren de verdere vooruitzichten wel erg goed. Het zonnetje scheen namelijk al de hele week en ook die vrijdag 29 juni jl was het een prachtige dag. Vanaf 17:45 werden de deelnemers aan de Grill Master workshop ontvangen in brasserie De Bles in Stompwijk. De Bles is gevestigd in een monumentaal pand dat onlangs volledig is gerenoveerd en nu een trendy en gezellige uitstraling heeft. We werden vriendelijk ontvangen door Patrick en Marco van het bedrijf BBQ Exclusief.



Deze zeer enthousiaste mannen hebben ons gedurende de avond op een professionele wijze begeleid en met een gezonde dosis Haagse humor de kneepjes van het vak geleerd. We hadden een sfeervolle eetzaal en de achtertuin tot onze beschikking en natuurlijk liepen er een aantal gezellige dames rond om ons te verblijden met een heerlijk drankje. Tijdens de introductie werd ons verteld wat er allemaal op ons bord zou verschijnen die avond en konden we al het één en ander voorproeven. Er werd ons uitgelegd wat nu precies het verschil is tussen direct- en indirect grillen, hoe je nu precies de verschillende BBQ's (gas of traditioneel met kolen) het best kon gebruiken, het fenomeen slow-cooking, hoe je rookaccenten kan creëren en hoe je de materialen het best kan gebruiken. Daarna moesten we natuurlijk zelf de handen uit de mouwen steken.



We werden in drie groepen verdeeld en hebben verschillende vlees- en vis gerechten bereid. Zo maakten we zelf o.a. een overheerlijke Barbecue Exclusief Burger, een super-malse zalm, een smaakvolle rib eye, perfecte meatballs, een zoete heerlijkheid met perzik als nagerecht en nog veel meer lekkers. Rond 22.00 uur hadden we natuurlijk meer dan genoeg gegeten en gedronken en konden we terugkijken op een zeer geslaagde avond.