



**barbecook®**

**barbecook®**

## AMICA TAFELBARBECUE IEDEREEN SAMEN ROND DE BARBECUE



- **Cook Chips:**  
Geen rook, geurloos  
1 kg = goed voor 3 x grillplezier
- **Brandpasta:** 1L

- **Draaitafel met 6 kommetjes**  
Bamboeplank Ø 48 cm, H: 4,8 cm  
Kommetjes in keramiek



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)

**KOOK  
EILAND**

320.1400.110



- Rookt niet
- Veilig
- Gemakkelijk aan te maken
- 2 à 4 personen



Water in de kuip van keramiek zorgt voor een koude bodem

Siliconen onderlegger: beschermt tegen warmte en krassen

## GEZELLIG SAMEN BARBECUEËN

Ontdek met de Amica een nieuwe manier om gezellig samen te koken aan tafel. Iedereen grilt zelf zijn eten rond het authentieke vuur van deze tafelbarbecue. Ook de gastheer of -vrouw geniet meteen mee van het gezelschap. De Amica is bovendien ideaal voor een leuke barbecue met twee!

## GEEN ROOK DANKZIJ COOK CHIPS

De Amica aanmaken doe je met barbecook® aanmaakgel en Cook Chips. Dit is erg pure en ecologische houtskool, op basis van bamboe. Door de unieke samenstelling van de Cook Chips is er aan tafel geen risico op rookhinder of wegspattende houtskool. Staat er vetrijk of met olie gemarineerd voedsel op het menu? Gebruik dan de meegeleverde grillplaat in plaats van het grillrooster!

## UNIEK GESCHENK

De Amica is leuk om te geven, en fantastisch om te krijgen! Het startpakket is inclusief 500 ml aanmaakgel, 600 g Cook Chips, grillplaat, grillrooster, siliconen onderlegger, 4 grilltangen en een receptenboekje. Dit alles in een aantrekkelijke verpakking, zodat je de Amica meteen cadeau kunt doen.



## Enkele smakelijke tips voor jou en je vrienden

### Op de grillplaat



### Op het grillrooster



## Zalm met dille

(voor 4 personen)

### Ingrediënten

500 g zalmfilet • 85 ml olijfolie • 60 ml citroensap • 2 el verse dille, fijngehakt • 1 tl citroenschil, geraspt • peper • zout

### Bereiding

Snij de zalmfilet in kleine stukken. Meng in een kom de olijfolie, citroensap, dille en de geraspte citroenschil. Breng op smaak met peper en zout. Marineer de stukjes zalm en leg op de barbecue.

## Varkenshaasje in een marinade van sinaasappel

(voor 4 personen)

### Ingrediënten

700 g varkenshaasje • sap van 2 sinaasappelen • 2 teentjes knoflook, geperst • peper • zout

### Bereiding

Verdeel het varkenshaasje in gelijke sneden. Meng het sap van de sinaasappelen met de geperste knoflook en kruid af met peper en zout. Leg de sneetjes in de marinade en plaats gedurende 1 uur in de koelkast. Grill op de barbecue.

