

Italiano	3	Русский	227
English	35	Polski	259
Français	67	Dansk	291
Deutsch	99	Suomi	323
Nederlands	131	Norsk	355
Español	163	Svenska	387
Português	195		

Griglia BBQ

12 ricette da realizzare
con il forno abbinato
all'accessorio BBQ

 smeg



Griglia BBQ

12 ricette da realizzare
con il forno abbinato
all'accessorio BBQ

GRIGLIA BBQ

Double face

Perfetto per gli amanti del barbecue, l'**accessorio BBQ** è adatto per ricreare in forno piatti succulenti e croccanti con il tipico gusto della **cottura alla griglia**.



Il **lato Grill** è ideale per carni e formaggi.



Il **lato Piastra** per pesce, crostacei e verdure.

La griglia deve essere **posizionata nel forno prima del preriscaldamento** ed utilizzata con la funzione dedicata BBQ oppure la funzione ventilata.



Facile



15 minuti



4 persone

Ingredienti

- 4 Tomini
- 100 g Speck

TOMINO GRIGLIATO

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Avvolgere i tomini con le fette di speck, coprendo tutta la superficie del formaggio. Rimuovere la BBQ dal forno, adagiare i tomini sul lato Grill, poi infornare.

Cottura

3° livello - 230° C
per 3 minuti





Facile



35 minuti



4 persone

Ingredienti

- 4 fette di petto di pollo (circa 100 g cad, spessore 1 cm)
- Erbe aromatiche (rosmarino, alloro, salvia) q.b.
- Sale e olio q.b.

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Tritare finemente le erbe aromatiche e condire le fettine di pollo con aromi, sale ed un filo d'olio. Estrarre la BBQ e posizionare le fette sul lato Grill, poi infornare. Non girare la carne durante la cottura.

Cottura

2° livello - 260° C
per 30 minuti





Facile



20 minuti



4 persone

Ingredienti

Per filetto:

- 4 Filetti di manzo (circa 200 g cad)
- Erbe aromatiche (rosmarino, alloro, salvia) q.b.
- Sale e olio q.b.

Per salsa

d'accompagnamento:

- 250 ml Aceto Balsamico
- 40 g Burro
- 4 Chiodi di garofano
- 1 Stecca di cannella
- 3 Bacche di ginepro
- Sale q.b.

FILETTO DI BOVINO CON SALSA ALL'ACETO BALSAMICO

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ.

Procedimento filetto:

Tritare finemente le erbe aromatiche e condire i filetti con gli aromi, sale ed un filo d'olio. Estrarre la BBQ e posizionare le fette sul lato Grill, poi infornare. Non girare la carne durante la cottura.

Procedimento salsa d'accompagnamento:

In una padella, versare un filo d'olio ed aggiungere il burro per farlo sciogliere a fuoco lento. Una volta sciolto, versare in padella l'aceto balsamico, le bacche di ginepro schiacciate, la cannella ed i chiodi di garofano. Fare cuocere fino a ridurre la salsa, salare a piacere e versare sul filetto cotto.

Cottura

2° livello - 260° C

8 minuti > cottura media

6 minuti > al sangue





Facile



35 minuti



4 persone

Ingredienti

- 4 Hamburger di manzo
- Sale, pepe e olio q.b.

HAMBURGER

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Ungere leggermente la carne con un filo d'olio, salare e pepare. Estrarre la BBQ dal forno e posizionare gli hamburger sul lato Grill, poi infornare. Non girare la carne durante la cottura.

Cottura

2° livello - 260° C
per 30 minuti





Facile



45 minuti



4 persone

Ingredienti

- 8 Fettine di coppa di maiale
- 8 Fette di pancetta di maiale
- 80 g Caciocavallo semistagionato
- 1 Spicchio di aglio
- Prezzemolo fresco q.b.
- Sale, pepe, olio q.b.

INVOLTINI DI COPPA DI MAIALE CON PANCETTA E CACIOCAVALLO

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Tritare il prezzemolo con il sale, l'olio ed uno spicchio di aglio. A parte, battere le fettine di coppa per assottigiarle e stenderle su un tagliere. Condire ogni porzione di carne con il trito ottenuto, una fetta di pancetta e caciocavallo a scaglie. Successivamente, arrotolarle ad involtino e fissarle con stuzzicadenti.

Aggiungere un filo d'olio ed infornare sul lato Grill della BBQ.

Cottura

2° livello - 245° C
per 30 minuti





Facile



15 minuti



4 persone

Ingredienti

- 800 g Salsiccia
- Erbe aromatiche (rosmarino, alloro, salvia) q.b.

SALSICCIA

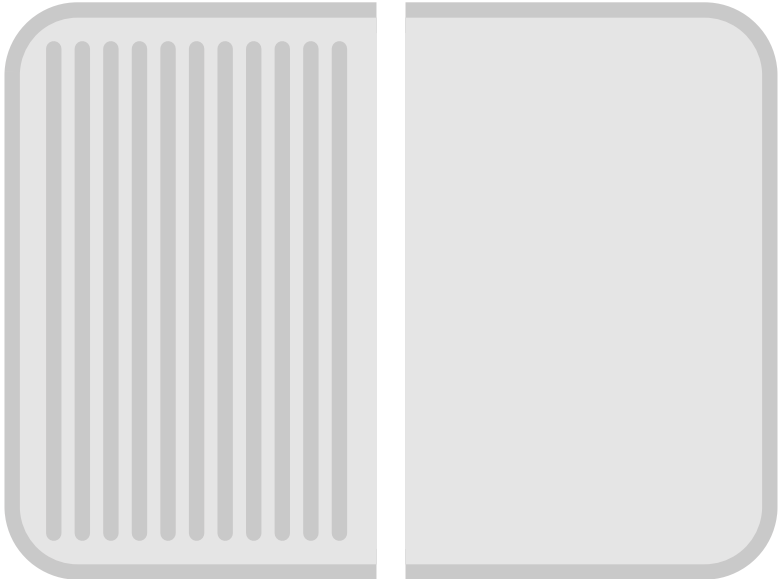
Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Insaporire la salsiccia con le erbe aromatiche sminuzzate. Adagiarla sul lato Grill della BBQ ed infornare. Non girare la carne durante la cottura.

Cottura

2° livello - 250° C
per 7 minuti







Facile



20 minuti



5 persone

Ingredienti

- 300 g Zucchine
- 450 g Melanzane
- 300 g Carote
- 300 g Cipolle rosse
- 300 g Patate
- Sale, pepe, olio q.b.

VERDURE GRIGLIATE MISTE

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Lavare e tagliare le verdure a fette, condire con sale, pepe, olio ed infornare sul lato Piastra della BBQ. Non girare le verdure durante la cottura.

Cottura

3° livello - 220° C
per 6 minuti





Facile



15 minuti



4 persone

Ingredienti

- 2 mele verdi
- 3 cucchiari miele
- Cannella q.b.

SPICCHI DI MELA VERDE ALLA CANNELLA

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Lavare e tagliare le mele a spicchi, porre in una bowl ed insaporire con il miele e la cannella. Lasciare riposare 5 minuti ed infornare sul lato Piastra della BBQ. Non girare le mele durante la cottura.

Cottura

2° livello - 240° C
per 3/4 minuti





Facile



40 minuti



4 persone

Ingredienti

- 4 patate
- Sale e olio q.b.

PATATE ARROSTO

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Cuocere in acqua bollente le patate con la buccia per circa 25 minuti. Una volta raffreddate, tagliarle per il lungo ricavando degli spicchi. Insaporire con sale ed olio ed adagiarle sul lato Piastra della BBQ, infornare.

Cottura

2° livello - 240° C
per 4/5 minuti





Facile



35 minuti



4 persone

Ingredienti

- 4 Tranci di salmone (circa 600 g)
- Mezzo limone
- Olio, sale e pepe, foglie di timo q.b.

TRANCIO DI SALMONE AL PROFUMO DI TIMO

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Pulire il pesce avendo cura di togliere tutte le lisce.

In una ciotola a parte, emulsionare l'olio con il limone e versarlo sul salmone. Aggiungere il sale, una macinata di pepe e le foglie di timo, precedentemente lavate ed asciugate. Infornare sul lato Piastra della BBQ. Non girare il pesce durante la cottura.

Cottura

2° livello - 220° C
per 7 minuti





Facile



30 minuti



4 persone

Ingredienti

- 2 Branzini
- Prezzemolo, rosmarino, aglio e salvia q.b.
- Olio e sale q.b.

BRANZINO ARROSTO

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Pulire il pesce rimuovendo tutte le interiora e sciacquare sotto acqua fredda corrente. Insaporire il branzino inserendo al suo interno gli aromi tritati. Salare ed oliare la pelle ed infornare sul lato Piastra della BBQ. Non girare il pesce durante la cottura.

Cottura

2° livello - 190° C
per 18 minuti





Facile



30 minuti



4 persone

Ingredienti

- 16 Gamberoni
- Olio, sale e limone q.b.

SPIEDINI DI GAMBERONI

Procedimento

Preriscaldare il forno con all'interno la BBQ. Pulire i gamberoni lasciando solo testa e coda. In una ciotola a parte, preparare un'emulsione di olio, sale e limone. Condire i gamberoni ed infilarli in quattro stecchi in legno da spiedino. Infornare gli spiedini sul lato Piastra della BBQ, avendo cura di non girarli durante la cottura.

Cottura

2° livello - 200° C
per 5 minuti



BBQ Grill

12 recipes to create with
the oven using the BBQ
accessory

 smeg



BBQ Grill

12 recipes to create with
the oven using the BBQ
accessory

BBQ GRILL

Double sided

Perfect for barbecue fans, the **BBQ accessory** is ideal for making succulent, crisp dishes in the oven with all the typical taste of **grilled food**.



The **Grill side** is ideal for meat and cheese.



The **Hotplate side** for fish, shellfish and vegetables.

The grill must be **positioned in the oven before preheating** and used with the dedicated BBQ function or the fan assisted function.



Easy



15 minutes



4 people

Ingredients

- 4 tomino cheeses
- 100 g speck

GRILLED TOMINO CHEESE

Method

Preheat the oven with the BBQ inside.
Wrap the tomino cheeses in the sliced speck, ensuring the cheese is completely covered.
Remove the BBQ from the oven, lay the tomino cheeses on the Grill side then put in the oven.

Cooking

3rd shelf - 230 °C
for 3 minutes





Easy



35 minutes



4 people

Ingredients

- 4 slices of chicken (approx. 100 g each and 1 cm thick)
- Fresh herbs (rosemary, bay leaves, sage) as required
- Salt and oil as required

GRILLED CHICKEN BREAST

Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Finely chop the herbs and then dress the chicken slices with the herbs, salt and a drizzle of oil. Remove the BBQ from the oven, place the chicken on the Grill side and then put in the oven. Do not turn the meat during cooking.

Cooking

2nd shelf - 260 °C
for 30 minutes





Easy



20 minutes



4 people

Ingredients

For the fillet:

- 4 beef fillets (approx. 200 g each)
- Fresh herbs (rosemary, bay leaves, sage) as required
- Salt and oil as required

For the sauce:

- 250 ml balsamic vinegar
- 40 g butter
- 4 cloves
- 1 cinnamon stick
- 3 juniper berries
- Salt as required

BEEF FILLET WITH BALSAMIC VINEGAR REDUCTION

Method

Preheat the oven with the BBQ inside.

To prepare the fillet:

Finely chop the herbs and then dress the slices of fillet with the herbs, salt and a drizzle of oil. Remove the BBQ from the oven, place the chicken on the Grill side and then put in the oven. Do not turn the meat during cooking.

To prepare the reduction:

Pour a drizzle of oil into a pan, add the butter and let it melt slowly over a low heat. Once melted, add the balsamic vinegar, crushed juniper berries, cinnamon and cloves to the pan. Reduce the sauce down, season to taste and pour over the cooked fillets.

Cooking

2nd shelf - 260 °C

8 minutes > cooked medium

6 minutes > cooked rare





Easy



35 minutes



4 people

Ingredients

- 4 beef burgers
- Salt, pepper and oil as required

HAMBURGERS

Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Coat the meat lightly with a drizzle of oil, then season with salt and pepper. Remove the BBQ from the oven, place the hamburgers on the Grill side and then put in the oven. Do not turn the meat during cooking.

Cooking

2nd shelf - 260 °C
for 30 minutes





Easy



45 minutes



4 people

Ingredients

- 8 pork neck slices
- 8 slices of pancetta
- 80 g semi-hard caciocavallo cheese
- 1 clove of garlic
- Fresh parsley as required
- Salt, pepper, oil as required.

PORK NECK ROULADES WITH PANCETTA AND CACIOCAVALLO CHEESE

Method

Preheat the oven with the BBQ inside.
Chop the parsley together with the salt, oil and a clove of garlic. Separately, pound the pork neck slices until thin and lay them on a chopping board. Dress each slice of meat with the chopped herb mixture, topped with a slice of pancetta and flakes of caciocavallo cheese. Next, roll the slices up into roulades and secure with toothpicks.
Add a drizzle of oil and put in the oven on the Grill side of the BBQ.

Cooking

2nd shelf - 245 °C
for 30 minutes





Easy



15 minutes



4 people

Ingredients

- 800 g sausage
- Fresh herbs (rosemary, bay leaves, sage) as required

SAUSAGE

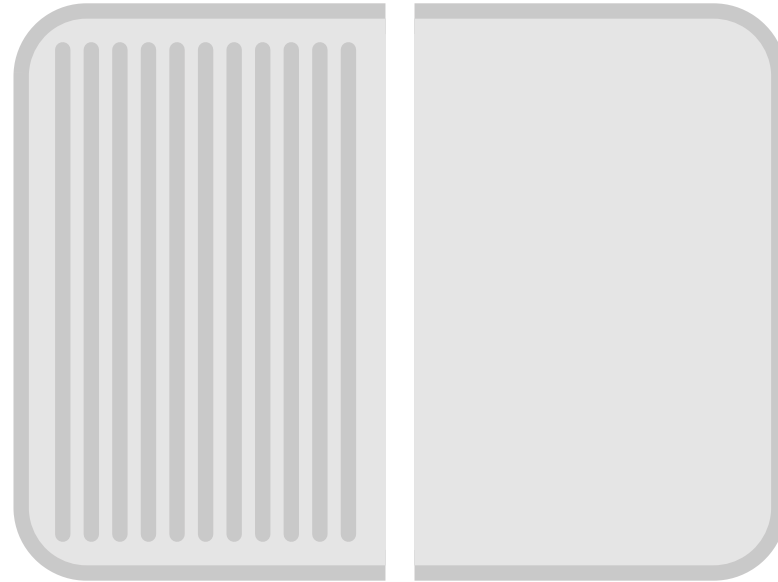
Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Flavour the sausage with the chopped fresh herbs. Position on the Grill side of the BBQ and place in the oven. Do not turn the meat during cooking.

Cooking

2nd shelf - 250 °C
for 7 minutes







Easy



20 minutes



5 people

Ingredients

- 300 g courgettes
- 450 g aubergines
- 300 g carrots
- 300 g red onions
- 300 g potatoes
- Salt, pepper, oil as required.

MIXED GRILLED VEGETABLES

Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Wash and slice the vegetables, dress with salt, pepper and oil and place on the Hotplate side of the BBQ. Do not turn the vegetables during cooking.

Cooking

3rd shelf - 220 °C
for 6 minutes





Easy



15 minutes



4 people

Ingredients

- 2 green apples
- 3 tablespoons honey
- Cinnamon as required

GREEN APPLE SLICES WITH CINNAMON

Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Wash and cut the apples into segments, place them in a bowl and flavour them with the honey and cinnamon. Leave to rest for 5 minutes then arrange on the Hotplate side of the BBQ and place in the oven. Do not turn the apples during cooking.

Cooking

2nd shelf - 240 °C
for 3/4 minutes





Easy



40 minutes



4 people

Ingredients

- 4 potatoes
- Salt and oil as required

ROAST POTATOES

Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Cook the potatoes in their jackets in boiling water for around 25 minutes. Once cooled, cut them lengthwise into wedges. Season with salt, drizzle with oil, arrange them on the Hotplate side of the BBQ and place in the oven.

Cooking

2nd shelf - 240 °C
for 4/5 minutes





Easy



35 minutes



4 people

Ingredients

- 4 salmon steaks (around 600 g)
- Half a lemon
- Oil, salt and pepper, thyme leaves as required

SALMON STEAK FLAVOURED WITH THYME

Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Prepare the fish, taking care to remove all the bones. In a separate bowl, whisk the oil and lemon together and pour over the salmon. Season with salt and pepper plus the previously washed and dried thyme leaves.

Position on the Hotplate side of the BBQ and place in the oven.

Do not turn the fish during cooking.

Cooking

2nd shelf - 220 °C
for 7 minutes





Easy



30 minutes



4 people

Ingredients

- 2 sea bass
- Parsley, rosemary, garlic and sage as required
- Oil and salt as required

ROAST SEA BASS

Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Prepare the fish by gutting it, removing all the innards, then rinse it under cold running water. Flavour the sea bass by placing the chopped herbs inside. Rub the skin with salt and oil, position it on the Hotplate side of the BBQ and place in the oven. Do not turn the fish during cooking.

Cooking

2nd shelf - 190 °C
for 18 minutes





Easy



30 minutes



4 people

Ingredients

- 16 tiger prawns
- Oil, salt and lemon as required.

TIGER PRAWN SKEWERS

Method

Preheat the oven with the BBQ inside. Prepare the prawns, leaving the heads and tails on. In a separate bowl, whisk the oil, salt and lemon together. Dress the prawns with this mixture and thread them onto four wooden skewers. Position the skewers on the Hotplate side of the BBQ and place in the oven. Do not turn them during cooking.

Cooking

2nd shelf - 200 °C
for 5 minutes



Grill BBQ

12 recettes à réaliser au
four en association avec
l'accessoire BBQ

 smeg



Gril BBQ

12 recettes à réaliser au
four en association avec
l'accessoire BBQ

GRILL BBQ Double face

Parfait pour les amateurs de barbecue, l'**accessoire BBQ** permet de recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la **cuisson au grill**.



Le **côté Grill** est idéal pour les viandes et les fromages.



Le **côté Plancha** pour le poisson, les crustacés et les légumes.

Le grill doit être **placé dans le four avant le préchauffage** et utilisé avec la fonction BBQ dédiée ou la fonction ventilée.



Facile



15 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 petites tomes
- 100 g de speck

PETITE TOME GRILLÉE

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Enveloppez les petites tomes avec les tranches de speck, en couvrant toute la surface du fromage. Retirez le BBQ du four, déposez les petites tomes sur le côté Grill, puis enfournez.

Cuisson

3^e niveau - 230 °C
pendant 3 minutes





Facile



35 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 tranches de poitrine de poulet (100 g environ chacune, d'une épaisseur de 1 cm)
- Fines herbes (romarin, laurier, sauge) à volonté
- Sel et huile à volonté

BLANC DE POULET GRILLÉ

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Hachez finement les fines herbes et faites mariner les fines tranches de poulet avec les fines herbes, le sel et un filet d'huile. Sortez le barbecue et placez les tranches du côté Grill, puis enfournez. Ne retournez pas la viande pendant la cuisson.

Cuisson

3^e niveau - 260 °C
pendant 30 minutes





Facile



20 minutes



4 personnes

Ingrédients

Pour le filet :

- 4 filets de bœuf (environ 200 g chacun)
- Fines herbes (romarin, laurier, sauge) à volonté
- Sel et huile à volonté

Pour la sauce

d'accompagnement :

- 250 ml de vinaigre balsamique
- 40 g de beurre
- 4 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 3 baies de genièvre
- Sel à volonté

FILET DE BŒUF À LA SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur.

Préparation du filet de porc :

Hachez finement les fines herbes et faites mariner les filets avec les fines herbes, le sel et un filet d'huile. Sortez le barbecue et placez les tranches du côté Grill, puis enfournez. Ne retournez pas la viande pendant la cuisson.

Préparation de la sauce d'accompagnement :

Dans une poêle, versez un filet d'huile et ajoutez le beurre pour le faire fondre à feu doux. Une fois fondu, versez le vinaigre balsamique, les baies de genièvre écrasées, la cannelle et les clous de girofle dans la poêle. Faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit réduite, salez à volonté et versez sur le filet cuit.

Cuisson

2^e niveau - 260 °C

8 minutes > temps de cuisson moyen

6 minutes > saignant





Facile



35 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 steaks hachés de bœuf
- Sel, poivre, huile à volonté

STEAK HACHÉ

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Huilez légèrement la viande, salez et poivrez. Sortez le barbecue du four et disposez les steaks hachés sur le côté Grill, puis enfournez. Ne retournez pas la viande pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau - 260 °C
pendant 30 minutes





Facile



45 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 8 tranches de collet de porc
- 8 tranches de poitrine de porc
- 80 g de fromage Caciocavallo semi-affiné
- 1 gousse d'ail
- Persil frais à volonté.
- Sel, poivre, huile

ROULEAUX DE COLLET DE PORC AVEC DU BACON ET DU FROMAGE CACIOCAVALLO

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Hachez le persil avec le sel, l'huile et une gousse d'ail. Séparément, battez les tranches de coppa pour les amincir et disposez-les sur une planche à découper. Garnissez chaque portion de viande avec le mélange haché, une tranche de lard et des écailles de fromage caciocavallo. Ensuite, enroulez-les et fixez-les avec des cure-dents. Ajoutez un filet d'huile et faites cuire sur le côté Grill du barbecue.

Cuisson

2^e niveau - 245 °C
pendant 30 minutes





Facile



15 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 800 g de saucisse
- Fines herbes (romarin, laurier, sauge) à volonté

SAUCISSE

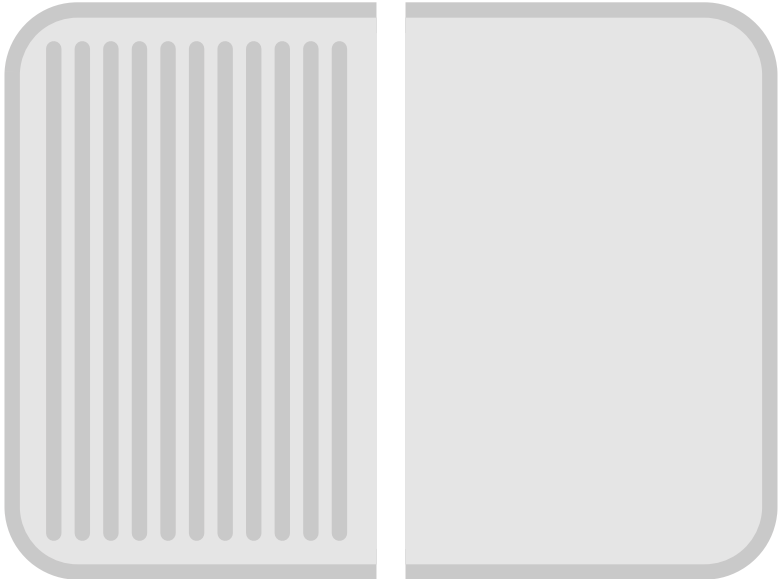
Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Parsemez la saucisse de fines herbes hachées. Posez-la sur le côté Grill et mettez-la au four. Ne retournez pas la viande pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau - 250 °C
pendant 7 minutes







Facile



20 minutes



5 personnes

Ingrédients

- 300 g courgettes
- 450 g d'aubergines
- 300 g de carottes
- 300 g d'oignons rouges
- 300 g pommes de terre
- Sel, poivre, huile

LÉGUMES VARIÉS GRILLÉS

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Lavez et coupez les légumes en tranches, assaisonnez-les avec du sel, du poivre, de l'huile et mettez-les au four du côté Plancha du barbecue.

Ne retournez pas les légumes pendant la cuisson.

Cuisson

3^e niveau - 220 °C
pendant 6 minutes





Facile



15 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 2 pommes vertes
- 3 cuillères à soupe de miel
- Cannelle à volonté

QUARTIERS DE POMME VERTE À LA CANNELLE

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur.

Lavez et coupez les pommes en quartiers, placez-les dans un bol et assaisonnez-les avec le miel et la cannelle. Laissez reposer 5 minutes et faites cuire sur le côté Plancha du barbecue. Ne retournez pas les pommes pendant la cuisson.

Cuisson

3^e niveau - 240 °C
pendant 3/4 minutes





Facile



40 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 pommes de terre
- Sel et huile à volonté

POMMES DE TERRE AU FOUR

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Faites cuire les pommes de terre dans leur peau dans de l'eau bouillante pendant environ 25 minutes. Une fois refroidies, coupez-les en quartiers dans le sens de la longueur. Assaisonnez avec du sel et de l'huile et disposez-les sur le côté Plancha du barbecue, enfournez.

Cuisson

4^e niveau - 240 °C
pendant 3/5 minutes





Facile



35 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 tranches de saumon (600 g environ)
- Un demi citron
- Huile, sel et poivre, feuilles de thym à volonté.

TRANCHE DE SAUMON PARFUMÉE AU THYM

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Nettoyez le poisson en prenant soin d'enlever toutes les arêtes.

Dans un autre bol, émulsionnez l'huile avec le citron et versez-la sur le saumon. Ajoutez le sel, un peu de poivre et les feuilles de thym préalablement lavées et séchées.

Enfournez sur le côté Plancha du barbecue. Ne retournez pas le poisson pendant la cuisson.

Cuisson

3^e niveau - 220 °C
pendant 7 minutes





Facile



30 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 2 loups de mer
- Persil, romarin, ail et sauge à volonté
- Huile et sel à volonté

LOUP DE MER RÔTI

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Nettoyez le poisson en enlevant toutes les entrailles et rincez-le sous l'eau froide courante. Assaisonnez le bar en insérant les fines herbes hachées à l'intérieur. Salez et huilez la peau et enfournez sur le côté Plancha du barbecue. Ne retournez pas le poisson pendant la cuisson.

Cuisson

3^e niveau - 190 °C
pendant 18 minutes





Facile



30 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 16 crevettes
- Huile, sel et citron à volonté

BROCHETTES DE CREVETTES

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Nettoyez les crevettes en ne laissant que la tête et la queue.

Dans un autre bol, préparez une émulsion d'huile, de sel et de citron. Assaisonnez les crevettes et enfiler-les sur quatre bâtons de brochettes en bois. Faites cuire les brochettes du côté Plancha du barbecue, en veillant à ne pas les retourner pendant la cuisson.

Cuisson

3^e niveau - 200 °C
pendant 5 minutes



BBQ-Grill

12 Rezepte für Backofen
mit Zubehör BBQ

 smeg



BBQ-Grill

12 Rezepte für Backofen
mit Zubehör BBQ



BBQ-GRILL *Wendeplatte mit glatter und gerillter Seite*

Das **Zubehör BBQ** ist perfekt für Grillfans, denn damit lassen sich im Backofen innen saftige und außen knusprige Speisen mit dem charakteristischen Geschmack von **Gegrilltem** zaubern.



Die **gerillte Seite** ist ideal für Fleisch und Käse.



Die **glatte Seite** eignet sich gut für Fisch, Krustentiere und Gemüse.

Das Grillzubehör muss **vor dem Vorheizen in den Ofen eingesetzt werden** und es kann entweder die spezielle BBQ-Funktion oder die Umluftfunktion verwendet werden.



Niedrig



15 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 4 kleine Toma-Käse
- 100 g Räucherschinken

GEGRILLTER TOMA-KÄSE

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.
Die kleinen Toma-Käse so mit Räucherschinken umwickeln, dass er ganz damit bedeckt ist.
Das BBQ aus dem Ofen nehmen, den Käse auf die gerillte Seite legen und dann in den Ofen schieben.

Garvorgang

3. Stufe – 230 °C,
3 Minuten





Niedrig



35 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 4 Scheiben
Hähnchenbrust (je ca.
100 g, 1 cm dick)
- Kräuter (Rosmarin,
Lorbeer, Salbei)
- Etwas Salz und Öl

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

Die Kräuter fein hacken und die Hähnchenbrustscheiben damit sowie mit Salz und etwas Öl würzen. Das BBQ aus dem Ofen nehmen, die Hähnchenbrustscheiben auf die gerillte Seite legen und dann in den Ofen schieben.

Das Fleisch während des Garvorgangs nicht wenden.

Garvorgang

2. Stufe – 260 °C,
30 Minuten





Niedrig



20 Minuten



4 Portionen

Zutaten

Für das Filet:

- 4 Stück Rinderfilet (jeweils ca. 200 g)
- Kräuter (Rosmarin, Lorbeer, Salbei)
- Etwas Salz und Öl

Für die Sauce:

- 250 ml Balsamico-Essig
- 40 g Butter
- 4 Gewürznelken
- 1 Stange Zimt
- 3 Wacholderbeeren
- Etwas Salz

RINDERFILET MIT BALSAMICOSAUCE

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

Zubereitung des Filets:

Die Kräuter fein hacken und die Filetstücke damit sowie mit Salz und etwas Öl würzen. Das BBQ aus dem Ofen nehmen, die Hähnchenbrustscheiben auf die gerillte Seite legen und dann in den Ofen schieben. Das Fleisch während des Garvorgangs nicht wenden.

Zubereitung der Sauce:

Etwas Öl in eine Pfanne geben und darin bei schwacher Hitze die Butter zerlassen. Dann den Balsamico-Essig, die zerdrückten Wacholderbeeren, den Zimt und die Nelken mit in die Pfanne geben. Die Sauce einkochen lassen, mit Salz abschmecken und über das gegarte Filet gießen.

Garvorgang

- 2. Stufe – 260 °C,
8 Minuten > medium
6 Minuten > blutig





Niedrig



35 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 4 Hamburgerpatties vom Rind
- Etwas Salz, Pfeffer und Öl

HAMBURGER

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

Das Fleisch mit etwas Öl einreiben, salzen und pfeffern. Das BBQ aus dem Ofen nehmen, die Hamburgerpatties auf die gerillte Seite legen und dann in den Ofen schieben.

Das Fleisch während des Garvorgangs nicht wenden.

Garvorgang

2. Stufe – 260 °C,
30 Minuten





Niedrig



45 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 8 Scheiben Schweinenacken
- 8 Scheiben Schweinespeck
- 80 g mittelreifer Caciocavallo-Käse
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas frische Petersilie
- Etwas Salz, Pfeffer, Öl

SCHWEINENACKEN- ROULADEN MIT SPECK UND CACIOCAVALLO-KÄSE

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

Die Petersilie zusammen mit Salz, Öl und einer Knoblauchzehe hacken.

Die Schweinenackenscheiben flachklopfen und auf einem Schneidebrett ausbreiten. Jede Scheibe mit der gehackten Gewürzmischung, einer Scheibe Speck und dem gehobelten Caciocavallo-Käse belegen. Anschließend zu Rouladen aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Mit etwas Öl beträufeln, auf die gerillte Seite des BBQ legen und in den Ofen schieben.

Garvorgang

2. Stufe – 245 °C,
30 Minuten





Niedrig



15 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 800 g italienische Bratwurst
- Kräuter (Rosmarin, Lorbeer, Salbei)

BRATWURST

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

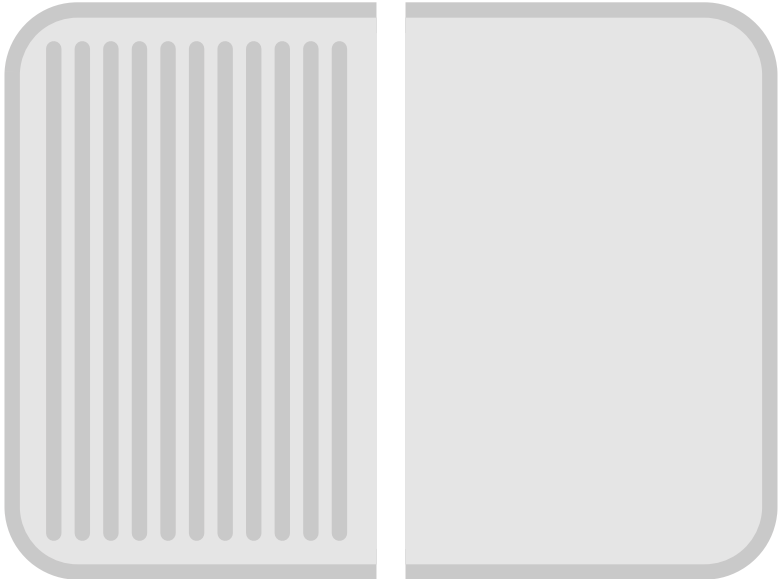
Die Bratwurst mit den gehackten Kräutern würzen. Auf die gerillte Seite des BBQ legen und in den Ofen schieben.

Das Fleisch während des Garvorgangs nicht wenden.

Garvorgang

2. Stufe – 250 °C,
7 Minuten







Niedrig



20 Minuten



5 Portionen

Zutaten

- 300 g Zucchini
- 450 g Auberginen
- 300 g Möhren
- 300 g rote Zwiebeln
- 300 g Kartoffeln
- Etwas Salz, Pfeffer, Öl

GEGRILLTES GEMISCHTES GEMÜSE

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen. Das Gemüse putzen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Öl würzen, auf die glatte Seite des BBQ legen und in den Ofen schieben. Das Gemüse während des Garvorgangs nicht wenden.

Garvorgang

3. Stufe – 220 °C,
6 Minuten





Niedrig



15 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 2 grüne Äpfel
- 3 Esslöffel Honig
- Etwas Zimt

GRÜNE APFELSPALTEN MIT ZIMT

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

Die Äpfel waschen und in Spalten schneiden. In eine Schüssel geben und mit Honig und Zimt aromatisieren. 5 Minuten ruhen lassen, dann auf der glatten Seite des BBQ in den Ofen schieben. Die Äpfel während des Garvorgangs nicht wenden.

Garvorgang

2. Stufe – 240 °C,
3–4 Minuten





Niedrig



40 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 4 Kartoffeln
- Etwas Salz und Öl

RÖSTKARTOFFELN

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

Die Kartoffeln mit Schale etwa 25 Minuten in heißem Wasser kochen. Nach dem Abkühlen längs in Spalten schneiden. Mit Salz und Öl würzen, auf die glatte Seite des BBQ legen und in den Ofen schieben.

Garvorgang

2. Stufe – 240 °C,
4–5 Minuten





Niedrig



35 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 4 Lachssteaks (ca. 600 g)
- 1/2 Zitrone
- Etwas Öl, Salz und Pfeffer, Thymianblätter

LACHSSTEAK MIT THYMIAN

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen. Den Fisch säubern. Dabei darauf achten, dass alle Gräten entfernt werden. In einer Schüssel das Öl mit dem Zitronensaft mischen und die Mischung über den Lachs gießen. Salz, etwas Pfeffer und die zuvor gewaschenen und abgetrockneten Thymianblätter dazugeben. Auf der glatten Seite des BBQ in den Ofen schieben. Den Fisch während des Garvorgangs nicht wenden.

Garvorgang

2. Stufe – 220 °C,
7 Minuten





Niedrig



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 2 Seebarsche
- Etwas Petersilie,
Rosmarin, Knoblauch und
Salbei
- Etwas Öl und Salz

GEBRATENER SEEBARSCH

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

Den Fisch ausnehmen und unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Den Seebarsch von innen mit den gehackten Kräutern würzen. Die Haut salzen und einölen und den Fisch auf der glatten Seite des BBQ in den Ofen schieben. Den Fisch während des Garvorgangs nicht wenden.

Garvorgang

2. Stufe – 190 °C,
18 Minuten





Niedrig



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

- 16 Riesengarnelen
- Etwas Öl, Salz und Zitronensaft

RIESENGARNELENSPIESSE

Zubereitung

Das BBQ in den Ofen einsetzen und den Ofen vorheizen.

Die Riesengarnelen säubern, dabei nur Kopf und Schwanz nicht entfernen.

In einer Schüssel Öl, Salz und Zitronensaft vermischen. Die Riesengarnelen damit würzen und auf vier Holzspieße aufspießen.

Die Spieße auf der glatten Seite des BBQ in den Ofen schieben. Während des Garvorgangs nicht wenden.

Garvorgang

2. Stufe – 200 °C,
5 Minuten



BBQ-grill

12 heerlijke recepten voor
de oven met de BBQ-plaat

 smeg



BBQ-grill

12 heerlijke recepten voor
de oven met de BBQ-plaat


BBQ-GRILL

Double face

De **BBQ-plaat** is geschikt om heerlijke en knapperige gerechten in de oven te bereiden met de typische smaak van **bereiding op de grill**. Perfect voor barbecueliefhebbers!



De **grill-kant** is ideaal voor vlees en kaas.



De **gladde kant** is geschikt voor vis, schaaldieren en groenten.

De grill moet **vóór het voorverwarmen in de oven worden geplaatst** en worden gebruikt met de speciale BBQ-functie of met de geventileerde functie.





Makkelijk



15 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 4 tomino-kaasjes
- 100 g rauwe ham of bacon

GEGRILDE TOMINO-KAASJES

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Wikkel de plakjes rauwe ham of bacon om de kaasjes en bedek daarbij het hele oppervlak. Haal de BBQ-plaat uit de oven, leg de kaasjes op de grill-kant en zet in de oven.

Bereiding

3e niveau - 230°C
gedurende 3 minuten



-  Makkelijk
-  35 minuten
-  4 personen

Ingrediënten

- 4 plakken kipfilet (ca. 100 g per stuk, dikte 1 cm)
- Aromatische kruiden (rozemarijn, laurier, salie) naar smaak
- Zout en olie naar smaak

GEGRILDE KIPFILET

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Hak de aromatische kruiden fijn en breng de kipfilet op smaak met de kruiden, zout en een scheutje olie. Haal de BBQ-plaat uit de oven, leg de kip op de grill-kant en zet in de oven. Draai het vlees niet om tijdens het grillen.

Bereiding

2e niveau - 260°C
gedurende 30 minuten





Makkelijk



20 minuten



4 personen

Ingrediënten

Voor de ossenhaas:

- 4 ossenhaasfilets (ca. 200 g per stuk)
- Aromatische kruiden (rozemarijn, laurier, salie) naar smaak
- Zout en olie naar smaak

Bereiding van de saus:

- 250 ml balsamico-azijn
- 40 g boter
- 4 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 3 jeneverbessen
- Zout naar smaak

OSSENHAAS MET BALSAMICO-SAUS

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin.

Bereiding van de ossenhaas:

Hak de aromatische kruiden fijn en breng het vlees op smaak met de kruiden, zout en een scheutje olie. Haal de BBQ-plaat uit de oven, leg het vlees op de grill-zijde en zet in de oven. Draai het vlees niet om tijdens het grillen.

Bereiding van de saus:

Giet een scheutje olie in een koekenpan en voeg de boter toe. Laat smelten op een laag vuur. Als de boter gesmolten is voegt u de balsamico-azijn, de geplette jeneverbessen, het kaneelstokje en de kruidnagels toe. Laat inkoken tot een gebonden saus. Voeg zout toe naar smaak en schenk over de gegrilde ossenhaas.

Bereiding

2e niveau - 260°C

8 minuten > rosé

6 minuten > rood





Makkelijk



35 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 4 runderhamburgers
- Zout, peper en olie naar smaak

HAMBURGERS

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Vet het vlees licht in met een scheutje olie en breng het op smaak met zout en peper. Haal de BBQ-plaat uit de oven, leg de hamburgers op de grill-kant en zet in de oven. Draai het vlees niet om tijdens het grillen.

Bereiding

2e niveau - 260°C
gedurende 30 minuten





Makkelijk



45 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 8 varkenslapjes
- 8 plakjes ontbijtspek (pancetta)
- 80 g belegen kaas
- 1 teentje knoflook
- Verse peterselie naar smaak
- Zout, peper, olie naar smaak

VARKENSROLLETJES MET SPEK EN KAAS

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Hak de peterselie fijn met het zout, de olie en een teentje knoflook. Sla de varkenslapjes platter en leg ze op een snijplank. Kruid elk lapje vlees met het gehakte kruidenmengsel, een plakje spek en wat geschaafde kaas. Rol de lapjes op en zet ze vast met een prikker. Bestrijk ze met een scheutje olie en zet ze in de oven op de grill-kant van de BBQ-plaat.

Bereiding

2e niveau - 245°C
gedurende 30 minuten





Makkelijk



15 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 800 g worstjes
- Aromatische kruiden
(rozemarijn, laurier, salie)
naar smaak

WORSTJES

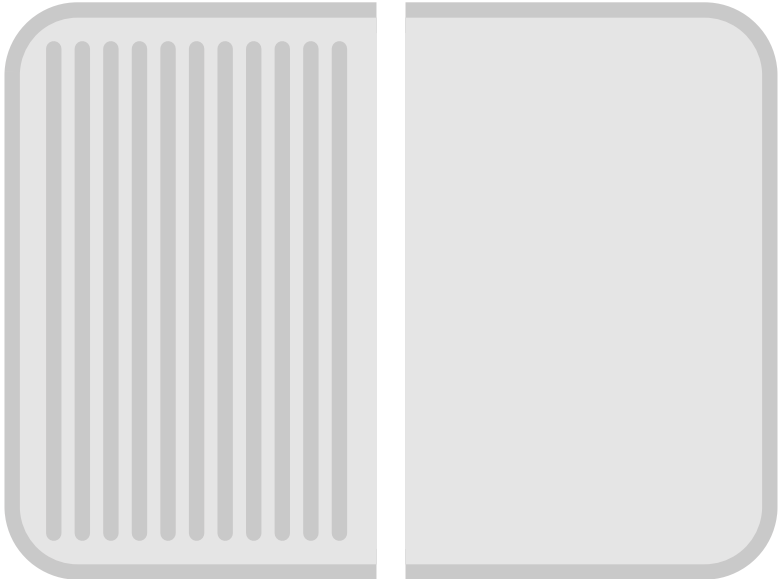
Vorbereiding

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Breng de worstjes op smaak met de fijngesnipperde kruiden. Leg ze op de grill-kant van de BBQ-plaat en zet in de oven. Draai het vlees niet om tijdens het grillen.

Bereiding

2e niveau - 250°C
gedurende 7 minuten







Makkelijk



20 minuten



5 personen

Ingrediënten

- 300 g courgettes
- 450 g aubergines
- 300 g worteltjes
- 300 g rode uien
- 300 g aardappelen
- Zout, peper, olie naar smaak

GEMENGDE GEGRILDE GROENTEN

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Was de groenten en snijd ze in plakken. Breng de groente op smaak met zout, peper en olie en leg ze op de gladde kant van de BBQ-plaat. Draai de groenten niet om tijdens het grillen.

Bereiding

3e niveau - 220°C
gedurende 6 minuten





Makkelijk



15 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 2 groene appels
- 3 eetlepels honing
- Kaneel naar smaak

APPELPARTEN MET KANEEL

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Was de appels en snijd ze in parten. Doe ze in een kom en breng ze op smaak met honing en kaneel. Laat de appels 5 minuten rusten en zet ze vervolgens in de oven op de gladde kant van de BBQ-plaat. Draai de appels niet om tijdens het grillen.

Bereiding

2e niveau - 240°C
gedurende 3/4 minuten





Makkelijk



40 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 4 aardappels
- Zout en olie naar smaak

AARDAPPELS UIT DE OVEN

Vorbereiding

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Kook de aardappels in de schil ongeveer 25 minuten in water met zout. Giet de aardappels af en laat ze afkoelen. Snijd ze vervolgens in de lengte in parten. Breng de aardappels op smaak met zout en olie, verdeel ze over de gladde kant van BBQ-plaat en zet ze in de oven.

Bereiding

2e niveau - 240°C
gedurende 4/5 minuten





Makkelijk



35 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 4 moten zalm (ca. 600 g)
- Halve citroen
- Olie, zout en peper, tijmblaadjes naar smaak

GEGRILDE ZALMMOOT MET TIJM

Vorbereiding

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Maak de vis schoon en zorg dat alle graten verwijderd zijn.

Meng de olie met het citroensap in een schaaltje en giet dit over de zalm. Voeg zout, peper en de gewassen en drooggemaakte tijmblaadjes toe. In de oven zetten op de gladde kant van de BBQ-plaat.

Draai de vis niet om tijdens het grillen.

Bereiding

2e niveau - 220°C
gedurende 7 minuten





Makkelijk



30 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 2 zeebaarzen
- Peterselie, rozemarijn, knoflook en salie naar smaak
- Olie en zout naar smaak

GEGRILDE ZEEBAARS

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Maak de vis schoon en verwijder alle ingewanden. Spoel de vis af onder koud stromend water. Breng de vis op smaak door de gehakte kruiden in de buikholte te stoppen. Bestrijk het vel met olie en zout en zet de vis in de oven op de gladde kant van de BBQ-plaat. Draai de vis niet om tijdens het grillen.

Bereiding

2e niveau - 190°C
gedurende 18 minuten





Makkelijk



30 minuten



4 personen

Ingrediënten

- 16 gamba's
- Olie, zout en citroensap naar smaak

GARNALENSPIESEN

Vorbereitung

Verwarm de oven voor met de BBQ-plaat erin. Maak de garnalen schoon en laat alleen de kop en staart zitten.

Meng in een schaaltje olie, zout en citroensap. Breng de garnalen op smaak met het mengsel en rijg ze aan vier houten satéprikkers. Leg de spiesen op de gladde kant van de BBQ en zet ze in de oven. Draai de spiesen niet om tijdens het grillen.

Bereiding

2e niveau - 200°C
gedurende 5 minuten



Parrilla BBQ

12 recetas para preparar
al horno en combinación
con el accesorio BBQ

 smeg



Parrilla BBQ

12 recetas para preparar
al horno en combinación
con el accesorio BBQ

PARRILLA BBQ

Doble cara

Perfecto para los entusiastas de la barbacoa, con el **accesorio BBQ** se pueden recrear en el horno platos succulentos y crujientes con el típico sabor de la **coCCIÓN en parrilla**.



El **lado Grill** es ideal para carnes y quesos.



El **lado Plancha** para pescado, marisco y verdura.

La parrilla debe **colocarse en el horno antes de precalentarlo** y debe utilizarse con la función específica BBQ o la función ventilada.



Fácil



15 minutos



4 personas

Ingredientes

- 4 quesos Tomino
- 100 g de jamón Speck

QUESO TOMINO A LA PLANCHA

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Envolver el queso de cabra en lonchas de jamón ahumado Speck, cubriendo toda la superficie del queso. Retirar la BBQ del horno, colocar el queso en el lado Grill y meter al horno.

Cocción

3° nivel - 230 °C
durante 3 minutos





Fácil



35 minutos



4 personas

Ingredientes

- 4 filetes de pechuga de pollo (unos 100 g cada uno, de 1 cm de grosor)
- Hierbas aromáticas (romero, laurel y salvia) al gusto
- Sal y aceite al gusto

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Picar finamente las hierbas aromáticas y condimentar las pechugas de pollo con las hierbas, sal y un chorrito de aceite. Extraer la BBQ y colocar las pechugas en el lado Grill, luego meterlas en el horno. No debe voltearse la carne durante la cocción.

Cocción

2° nivel - 260 °C
durante 30 minutos





Fácil



20 minutos



4 personas

Ingredientes

Para los filetes:

- 4 filetes de ternera (unos 200 g cada uno)
- Hierbas aromáticas (romero, laurel y salvia) al gusto
- Sal y aceite al gusto

Para la salsa de acompañamiento:

- 250 ml de vinagre balsámico
- 40 g de mantequilla
- 4 clavos
- 1 rama de canela
- 3 bayas de enebro
- Sal al gusto

FILETE DE TERNERA CON SALSA DE VINAGRE BALSÁMICO

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior.

Preparación del filete:

Picar finamente las hierbas aromáticas y condimentar los filetes con las hierbas, sal y un chorrito de aceite. Extraer la BBQ y colocar los filetes en el lado Grill, luego meterlos en el horno. No debe voltearse la carne durante la cocción.

Preparación de la salsa de acompañamiento:

En una sartén, poner un chorrito de aceite y añadir la mantequilla para que se derrita a fuego lento. Una vez derretida, echar el vinagre balsámico, las bayas de enebro trituradas, la canela y los clavos en la sartén. Cocinar hasta que la salsa se reduzca, agregar sal al gusto y verter sobre el filete cocinado.

Cocción

2° nivel - 260 °C

8 minutos > al punto

6 minutos > poco hecha





Fácil



35 minutos



4 personas

Ingredientes

- 4 hamburguesas de ternera
- Sal, pimienta y aceite al gusto

HAMBURGUESAS

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Engrasar ligeramente la carne con un chorrito de aceite, agregar sal y pimienta. Extraer la BBQ del horno y colocar las hamburguesas en el lado Grill, luego meterlas al horno. No debe voltearse la carne durante la cocción.

Cocción

2° nivel - 260 °C
durante 30 minutos





Fácil



45 minutos



4 personas

Ingredientes

- 8 filetes de lomo de cerdo
- 8 lonchas de panceta de cerdo
- 80 g de queso Caciocavallo semicurado
- 1 diente de ajo
- Perejil fresco al gusto
- Sal, pimienta y aceite al gusto

ROLLITOS DE LOMO DE CERDO CON PANCETA Y QUESO CACIOCAVALLO

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Picar el perejil con sal, aceite y un diente de ajo. Aparte, golpear los filetes de lomo para afinarlos y extenderlos sobre una tabla de cortar. Condimentar cada porción de carne con la mezcla obtenida, una loncha de panceta y el queso Caciocavallo desmenuzado. Luego, enrollar los filetes y sujetarlos con palillos de dientes.

Agregar un chorrito de aceite y meter al horno en el lado Grill de la BBQ.

Cocción

2° nivel - 245 °C
durante 30 minutos





Fácil



15 minutos



4 personas

Ingredientes

- 800 g de salchicha
- Hierbas aromáticas (romero, laurel y salvia) al gusto

SALCHICHA

Preparación

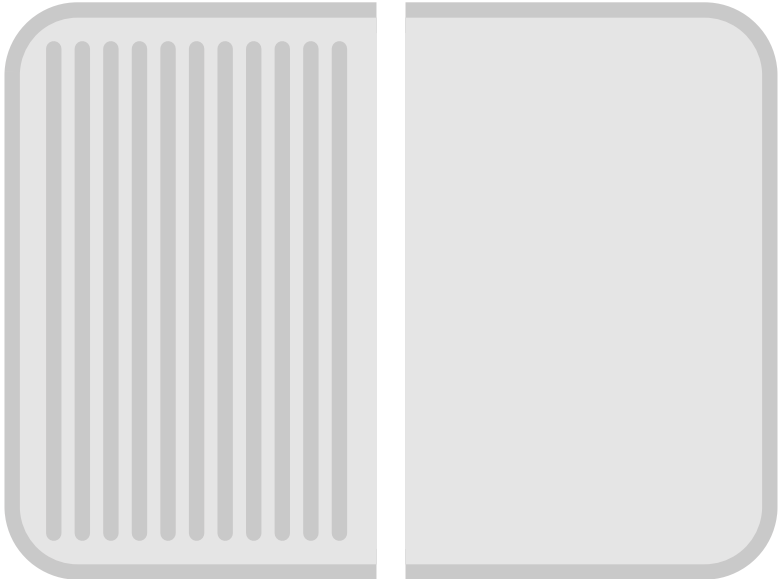
Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Sazonar la salchicha con las hierbas aromáticas picadas. Colocarla en el lado Grill de la BBQ y meterla al horno.

No debe voltearse la carne durante la cocción.

Cocción

2° nivel - 250 °C
durante 7 minutos







Fácil



20 minutos



5 personas

Ingredientes

- 300 g de calabacín
- 450 g de berenjena
- 300 g de zanahoria
- 300 g de patatas rojas
- 300 g de patatas
- Sal, pimienta y aceite al gusto

PARRILLADA DE VERDURAS

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Lavar y cortar las verduras en rodajas, sazonar con sal, pimienta, aceite y meter al horno en el lado Plancha de la BBQ.

No voltear la verdura durante la cocción.

Cocción

3° nivel - 220 °C
durante 6 minutos





Fácil



15 minutos



4 personas

Ingredientes

- 2 manzanas verdes
- 3 cucharadas de miel
- Canela al gusto

GAJOS DE MANZANA VERDE A LA CANELA

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Lavar y cortar las manzanas en gajos, colocar en un bol y condimentar con miel y canela. Dejar reposar durante 5 minutos y meter al horno en el lado Plancha de la BBQ. No voltear la manzana durante la cocción.

Cocción

2° nivel - 240 °C
durante 3/4 minutos





Fácil



40 minutos



4 personas

Ingredientes

- 4 patatas
- Sal y aceite al gusto

PATATAS AL HORNO

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Cocer las patatas sin pelar en agua hirviendo durante unos 25 minutos. Una vez enfriadas, cortarlas a lo largo para obtener gajos. Sazonar con sal y aceite y colocarlas en el lado Plancha de la BBQ. Meter al horno.

Cocción

2º nivel - 240 °C
durante 4/5 minutos





Fácil



35 minutos



4 personas

Ingredientes

- 4 filetes de salmón (600 g aprox.)
- Medio limón
- Aceite, sal, pimienta y hojas de tomillo al gusto

FILETE DE SALMÓN AL TOMILLO

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Limpiar el pescado teniendo cuidado de quitarle todas las espinas.

En un bol aparte, emulsionar el aceite con el limón y verterlo sobre el salmón. Agregar sal, pimienta molida y hojas de tomillo, previamente lavadas y secadas.

Meter al horno en el lado Plancha de la BBQ. No voltear el pescado durante la cocción.

Cocción

2° nivel - 220 °C
durante 7 minutos





Fácil



30 minutos



4 personas

Ingredientes

- 2 lubinas
- Perejil, romero, ajo y salvia al gusto
- Aceite y sal al gusto

LUBINA AL HORNO

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Limpiar el pescado quitando todas las entrañas y lavar con agua corriente fría. Condimentar la lubina introduciendo las hierbas trituradas en su interior.

Sazonar con sal y aceite la piel, y meter al horno en el lado Plancha de la BBQ.

No voltear el pescado durante la cocción.

Cocción

2° nivel - 190 °C
durante 18 minutos





Fácil



30 minutos



4 personas

Ingredientes

- 16 langostinos
- Aceite, sal y limón al gusto

BROCHETAS DE LANGOSTINOS

Preparación

Precalentar el horno con la BBQ en su interior. Limpiar los langostinos dejando solo el cuerpo y la cola.

En un recipiente aparte, preparar una emulsión de aceite, sal y limón. Condimentar los langostinos y ensartarlos en cuatro brochetas de madera. Colocar las brochetas en el lado Plancha de la BBQ, sin voltearlas durante la cocción.

Cocción

2° nivel - 200 °C
durante 5 minutos



Grelha BBQ

12 receitas para
confecionar com o forno
aliado ao acessório BBQ

 smeg



Grelha BBQ

12 receitas para
confeccionar com o forno
aliado ao acessório BBQ

GRELHA BBQ

Double face

Perfeito para os amantes do barbecue, o **acessório BBQ** é adequado para recriar no forno pratos suculentos e crocantes com o típico sabor da **cozedura na grelha**.



O **lado Grill** é ideal para carnes e queijos.



O **lado Chapa** para peixe, crustáceos e legumes.

A grelha deve ser **colocada no forno antes do pré-aquecimento** e utilizada com a função dedicada BBQ ou a função ventilada.



Fácil



15 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 4 Queijos "Tomino"
- 100 g Presunto

TOMINO GRELHADO

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior. Envolve os queijos com as fatias de presunto, cobrindo toda a superfície do queijo. Retire o BBQ do forno, coloque os queijos no lado Grill e, depois, leve ao forno.

Cozedura

3.º nível - 230 °C
durante 3 minutos





Fácil



35 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 4 Fatias de peito de frango (cerca de 100 g cada uma, 1 cm de espessura)
- Ervas aromáticas (alecrim, louro, sálvia) q.b.
- Sal e azeite q.b.

PEITO DE FRANGO NA GRELHA

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior.

Pique finamente as ervas aromáticas e tempere as fatias de frango com as ervas aromáticas, sal e um fio de azeite. Retire o BBQ e coloque as fatias no lado Grill. Depois, leve ao forno. Não vire a carne durante a cozedura.

Cozedura

2.º nível - 260 °C
durante 30 minutos





Fácil



20 minutos



4 pessoas

Ingredientes

Para o lombo:

- 4 Lombos de novilho (cerca de 200 g cada)
- Ervas aromáticas (alecrim, louro, sálvia) q.b.
- Sal e azeite q.b.

Para o molho de acompanhamento:

- 250 ml Vinagre Balsâmico
- 40 g Manteiga
- 4 Hastes de cravinho
- 1 Pau de canela
- 3 Bagas de zimbro
- Sal q.b.

LOMBO DE BOVINO COM MOLHO DE AZEITE BALSÂMICO

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior.

Procedimento para o lombo:

Pique finamente as ervas aromáticas e tempere os lombinhos com as ervas aromáticas, o sal e um fio de azeite. Retire o BBQ e coloque as fatias no lado Grill. Depois, leve ao forno. Não vire a carne durante a cozedura.

Procedimento para o molho de acompanhamento:

Numa frigideira, deite um fio de azeite e adicione a manteiga para a derreter em lume brando. Uma vez derretida, deite na frigideira o vinagre balsâmico, as bagas de zimbro esmagadas, a canela e o cravinho. Deixe cozer até reduzir o molho, adicione sal a gosto e deite no lombo cozinhado.

Cozedura

2.º nível - 260 °C

8 minutos > cozedura média

6 minutos > mal passado





Fácil



35 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 4 Hambúrgueres de novilho
- Sal, pimenta e azeite q.b.

HAMBÚRGUER

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior.

Unte ligeiramente a carne com um fio de azeite, acrescente sal e pimenta. Retire o BBQ do forno e coloque os hambúrgueres no lado Grill.

Depois, leve ao forno.

Não vire a carne durante a cozedura.

Cozedura

2.º nível - 260 °C
durante 30 minutos





Fácil



45 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 8 Fatias de cachaço de porco
- 8 Fatias de toucinho de porco
- 80 g Caciocavallo semicurado
- 1 Dente de alho
- Salsa fresca q.b.
- Sal, pimenta, azeite q.b.

ROLINHOS DE CACHAÇO DE PORCO COM TOUCINHO E CACIOCAVALLO

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior.

Pique a salsa com o sal, o azeite e um dente de alho. À parte, bata as fatias de cachaço para as tornar mais finas e estenda-as numa tábua de corte. Guarneça cada porção de carne com o picado obtido, uma fatia de toucinho e caciocavallo às lascas. Depois, enrole-as num rolinho e fixe-as com palitos.

Acrescente um fio de azeite e leve ao forno no lado Grill do BBQ.

Cozedura

2.º nível - 245 °C
durante 30 minutos





Fácil



15 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 800 g Salsicha
- Ervas aromáticas (alecrim, louro, sálvia) q.b.

SALSICHA

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior.

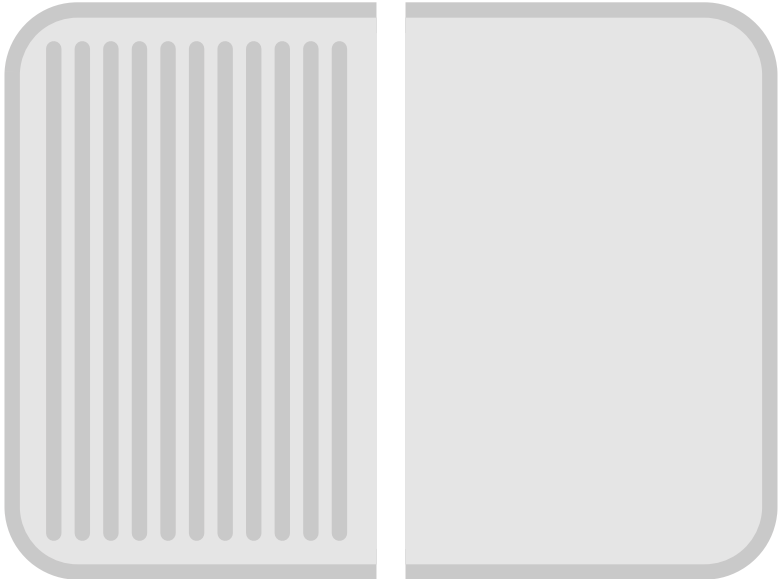
Tempere a salsicha com as ervas aromáticas picadas. Coloque-a no lado Grill do BBQ e leve ao forno.

Não vire a carne durante a cozedura.

Cozedura

2.º nível - 250 °C
durante 7 minutos







Fácil



20 minutos



5 pessoas

Ingredientes

- 300 g Courgettes
- 450 g Beringelas
- 300 g Cenouras
- 300 g Cebola vermelha
- 300 g Batatas
- Sal, pimenta, azeite q.b.

LEGUMES MISTOS GRELHADOS

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior. Lave e corte os legumes às fatias, tempere com sal, pimenta, azeite e leve ao forno no lado Chapa do BBQ. Não vire os legumes durante a cozedura.

Cozedura

3.º nível - 220 °C
durante 6 minutos





Fácil



15 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 2 maçãs verdes
- 3 colheres de sopa de mel
- Canela q.b.

GOMOS DE MAÇÃ VERDE COM CANELA

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior.

Lave e corte as maçãs aos gomos, coloque numa taça e acrescente o mel e a canela.

Deixe repousar 5 minutos e leve ao forno no lado Chapa do BBQ.

Não vire as maçãs durante a cozedura.

Cozedura

2.º nível - 240 °C

durante 3/4 minutos





Fácil



40 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 4 batatas
- Sal e azeite q.b.

BATATAS ASSADAS

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior.

Coza em água a ferver as batatas com a casca durante cerca de 25 minutos. Depois de arrefecerem, corte-as longitudinalmente. Tempere com sal e azeite e coloque-as no lado Chapa do BBQ, leve ao forno.

Cozedura

2.º nível - 240 °C
durante 4/5 minutos





Fácil



35 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 4 Tranches de salmão (cerca de 600 g)
- Meio limão
- Azeite, sal e pimenta, folhas de tomilho q.b.

TRANCHE DE SALMÃO COM PERFUME DE TOMILHO

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior. Limpe o peixe tendo o cuidado de retirar todas as espinhas.

Numa tigela à parte, bata o azeite com o limão e deite-o no salmão. Acrescente o sal, uma pitada de pimenta e as folhas de tomilho, previamente lavadas e secas.

Leve ao forno no lado Chapa do BBQ. Não vire o peixe durante a cozedura.

Cozedura

2.º nível - 220 °C
durante 7 minutos





Fácil



30 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 2 Robalos
- Salsa, alecrim, alho e sálvia q.b.
- Azeite e sal q.b.

ROBALO ASSADO

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior.

Limpe o peixe removendo todas as vísceras e lave-o em água fria corrente. Tempere o robalo inserindo no seu interior as ervas aromáticas picadas.

Acrescente sal e unte a pele. Leve ao forno no lado Chapa do BBQ.

Não vire o peixe durante a cozedura.

Cozedura

2.º nível - 190 °C
durante 18 minutos





Fácil



30 minutos



4 pessoas

Ingredientes

- 16 Gambas
- Azeite, sal e limão q.b.

ESPETADAS DE GAMBAS

Procedimento

Aqueça previamente o forno com o BBQ no interior. Limpe as gambas deixando apenas a cabeça e a cauda.

Numa taça à parte, prepare uma emulsão de azeite, sal e limão. Tempere as gambas e enfie-as em quatro palitos de madeira para espetadas. Leve as espetadas ao forno no lado Chapa do BBQ, tendo o cuidado de não as virar durante a cozedura.

Cozedura

2.º nível - 200 °C
durante 5 minutos



Гриль BBQ

12 рецептов блюд,
которые можно
приготовить с
аксессуаром BBQ

 smeg



Гриль BBQ

12 рецептов блюд,
которые можно
приготовить с
аксессуаром BBQ


ГРИЛЬ ВВQ

Двухсторонний

Для любителей барбекю - великолепный аксессуар ВВQ - прекрасное решение для приготовления в духовом шкафу сочных и хрустящих блюд, которые будут иметь характерный вкус продуктов, приготовленных на гриле.



сторона Гриль отлично подойдет для мяса и сыра.





Плоская сторона подойдет для рыбы, морепродуктов и овощей.

Гриль необходимо поместить в духовой шкаф до начала нагрева и активировать специальную функцию ВВQ или конвекцию.



 Простой рецепт

 15 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 4 сыра томино
- 100 г шпика

СЫР ТОМИНО НА ГРИЛЕ

Процесс приготовления


Разогреть духовой шкаф с грилем BBQ внутри. Обернуть сыр томино в ломтики корейки, закрывая поверхность сыра полностью. Вынуть аксессуар барбекю из духового шкафа, поместить сыр на сторону «гриль» и отправить в духовой шкаф.


Приготовление

3-й уровень - 230°C
на 3 минуты



 Простой рецепт

 35 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 4 ломтика куриной грудки (около 100 г каждый, толщиной 1 см)
- Ароматические травы (розмарин, лавровый лист, шалфей) по вкусу
- Соль и растительное масло по вкусу

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

Процесс приготовления


Разогреть духовой шкаф с грилем ВВQ внутри. Мелко нарезать ароматные травы и приправить ломтики куриной грудки ароматными травами, солью и небольшим количеством растительного масла. Вынуть аксессуар барбекю из духовки и поместить ломтики курицы на сторону «гриль», после чего отправить мясо в духовой шкаф. Не переворачивать мясо во время приготовления.


Приготовление

2-й уровень - 260°C
на 30 минут



 Простой рецепт

 20 минут

 4 порции

Ингредиенты

Для филе:

- 4 говяжьих филе (весом около 200 г каждое)
- Ароматические травы (розмарин, лавровый лист, шалфей) по вкусу
- Соль и растительное масло по вкусу

Для соуса для сервировки:

- 250 мл бальзамического уксуса
- 40 г сливочного масла
- 4 бутона гвоздики
- 1 палочка корицы
- 3 ягоды можжевельника
- Соль по вкусу

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ С СОУСОМ НА ОСНОВА БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

Процесс приготовления

Разогреть духовой шкаф с грилем BBQ внутри.

Приготовление филе:

Мелко нарезать ароматные травы и приправить филе ароматными травами, солью и небольшим количеством растительного масла. Вынуть аксессуар барбекю из духовки и уложить филе на сторону «гриль», после чего отправить мясо в духовой шкаф. Не переворачивать мясо во время приготовления.

Приготовление соуса для сервировки:

Налить небольшое количество растительного масла в сковороду и добавить сливочное масло, оставить растопиться на медленном огне. Когда масло растопится, добавить в сковороду бальзамический уксус, раздавленные ягоды можжевельника, корицу и бутоны гвоздики. Готовить до уваривания соуса, посолить по вкусу. Полить соусом приготовленное филе.

Приготовление


2-й уровень - 260°C


8 минут > средняя прожарка

6 минут > с кровью



 Простой рецепт

 35 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 4 говяжьих гамбургера
- Соль, перец и растительное масло по вкусу

ГАМБУРГЕР

Процесс приготовления


Разогреть духовой шкаф с грилем ВВQ внутри. Смазать мясо небольшим количеством растительного масла, посолить и поперчить. Вынуть аксессуар барбекю из духовки и поместить гамбургеры на сторону «гриль», отправить в духовой шкаф. Не переворачивать мясо во время приготовления.


Приготовление

2-й уровень - 260°C
на 30 минуты



 Простой рецепт

 45 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 8 кусочков свиного ошейка
- 8 ломтиков свиного бекона
- 80 г полувыдержанного сыра качокавалло
- 1 зубок чеснока
- Свежая петрушка по вкусу
- Соль, перец, растительное масло по вкусу

РУЛЕТКИ ИЗ СВИНОГО ОШЕЙКА С БЕКОНОМ И СЫРОМ КАЧОКАВАЛЛО

Процесс приготовления


Разогреть духовой шкаф с грилем ВВQ внутри. Измельчить петрушку с солью, растительным маслом и зубком чеснока. Отдельно отбить ломтики ошейка, разровнять их на разделочной доске. Каждую порцию мяса приправить полученной смесью, ломтиком бекона и кусочком сыра качокавалло. Свернуть рулетиком и зафиксировать с помощью зубочистки. Добавить небольшое количество растительного масла, выложить на сторону «гриль» барбекю и отправить в духовой шкаф.


Приготовление

2-й уровень - 245°C
на 30 минуты



 Простой рецепт

 15 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 800 г колбасок
- Ароматические травы (розмарин, лавровый лист, шалфей) по вкусу

ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ

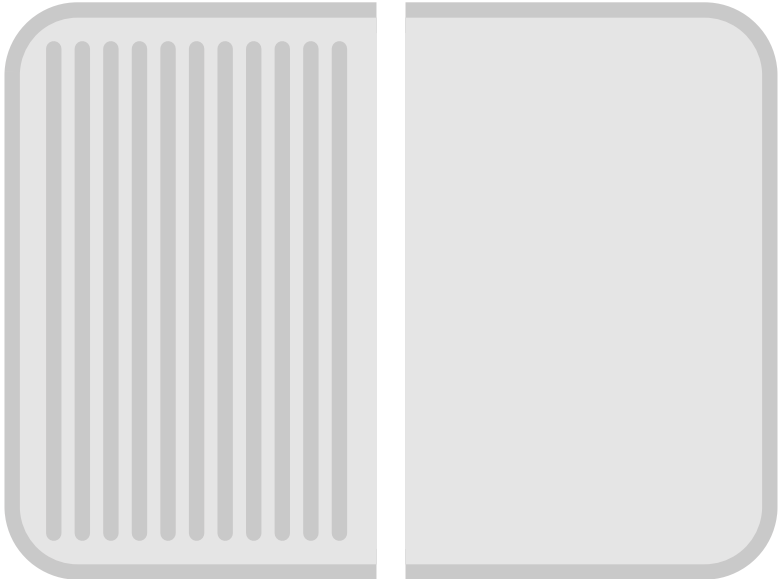
Процесс приготовления

Разогреть духовой шкаф с грилем ВВQ внутри. Сдобрить колбаски измельченными ароматными травами. Поместить в барбекю на сторону «гриль» и отправить в духовой шкаф. Не переворачивать мясо во время приготовления.


Приготовление


2-й уровень - 250°C
на 7 минуты





 Простой рецепт

 20 минут

 5 порции

Ингредиенты

- 300 г кабачков
- 450 г баклажанов
- 300 г моркови
- 300 г красного лука
- 300 г картофеля
- Соль, перец, растительное масло по вкусу

МИКС ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ

Процесс приготовления

Разогреть духовой шкаф с грилем BBQ внутри. Промыть овощи и нарезать их ломтиками, приправить солью, перцем, растительным маслом, выложить на гладкую сторону барбекю и отправить в духовой шкаф.


Не переворачивать овощи во время приготовления.


Приготовление

3-й уровень - 220°C
на 6 минуты



 Простой рецепт

 15 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 2 зеленых яблока
- 3 ст.л. меда
- Корица по вкусу

ЛОМТИКИ ЗЕЛЕНОГО ЯБЛОКА С КОРИЦЕЙ

Процесс приготовления

Разогреть духовой шкаф с грилем BBQ внутри.

Промыть и нарезать яблоки ломтиками, выложить в миску и приправить медом и корицей. Оставить на 5 минут, после чего выложить на гладкую сторону барбекю и отправить в духовой шкаф.


Не переворачивать яблоки во время приготовления.


Приготовление

2-й уровень - 240°C
на 3/4 минуты



 Простой рецепт

 40 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 4 картофелины
- Соль и растительное масло по вкусу

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Процесс приготовления

Разогреть духовой шкаф с грилем BBQ внутри.

Сварить картофель в кожуре в кипящей воде в течение приблизительно 25 минут. После того, как картофель остынет, нарезать его вдоль для получения ломтиков.


Приправить солью, растительным маслом, выложить на гладкую сторону барбекю и отправить в духовой шкаф.


Приготовление

2-й уровень - 240°C
на 4/5 минуты



 Простой рецепт

 35 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 4 стейка из лосося (приблизительно 600 г)
- Половина лимона
- Растительное масло, соль, перец и листочки чабреца по вкусу

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С АРОМАТОМ ЧАБРЕЦА

Процесс приготовления


Разогреть духовой шкаф с грилем BBQ внутри. Почистить рыбу, тщательно удалить все кости. Отдельно в миске смешать растительное масло с лимоном, вылить получившуюся смесь на рыбу. Добавить соль, молотый перец и листочки чабреца, предварительно вымытые и высушенные. Выложить на гладкую сторону барбекю и отправить в духовой шкаф. Не переворачивать рыбу во время приготовления.


Приготовление

2-й уровень - 220°C
на 7 минут



 Простой рецепт

 30 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 2 тушки сибаса
- Петрушка, розмарин, чеснок и шалфей по вкусу
- Растительное масло и соль по вкусу

ЖАРЕННЫЙ СИБАС

Процесс приготовления

Разогреть духовой шкаф с грилем BBQ внутри. Почистить рыбу, удалив все внутренности, тщательно промыть под холодной проточной водой. Приправить сибаса, поместив внутрь рыбы измельченные ароматные травы. Посолить и смазать растительным маслом кожицу рыбы, выложить на гладкую сторону барбекю и отправить в духовой шкаф. Не переворачивать рыбу во время приготовления.


Приготовление

2-й уровень - 190°C
на 18 минут



 Простой рецепт

 30 минут

 4 порции

Ингредиенты

- 16 креветок
- Растительное масло, соль и лимон по вкусу

ШАШЛЫЧКИ ИЗ КРЕВЕТОК

Процесс приготовления

Разогреть духовой шкаф с грилем BBQ внутри. Очистить креветки, оставив только голову и хвост.

Отдельно в миске приготовить эмульсию из растительного масла, соли и лимона. Приправить креветки и нанизать их на четыре деревянных шпажки.

Поместить шпажки на гладкую сторону барбекю и отправить в духовой шкаф. Не переворачивать во время приготовления.

Приготовление

2-й уровень - 200°C
на 5 минут



Grill BBQ

12 przepisów do
przygotowania w
piekarniku z funkcją BBQ

 smeg



Grill BBQ

12 przepisów do
przygotowania w
piekarniku z funkcją BBQ

GRILL BBQ Double face

Idealny dla miłośników barbecue **grill BBQ** to odpowiednie rozwiązanie do przygotowywania w piekarniku soczystych i chrupkich potraw o smaku typowym dla **potraw grillowanych**.




Strona grillowa jest idealna do mięs i serów.



Strona płaska świetnie nadaje się do ryb, skorupiaków i warzyw.

Grill należy **umieścić w piekarniku przed jego rozgrzaniem** używać z dedykowaną funkcją BBQ lub funkcją termoobiegu.

 Poziom łatwy

 15 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 4 sery Tomino
- 100 g boczku wędzonego

GRILLOWANY SER TOMINO

Wykonanie


Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Owinąć sery Tomino plasterkami boczku, pokrywając całą powierzchnię sera. Wyjąć grill BBQ z piekarnika, położyć sery na stronie grillowej, a następnie zapiec.

Pieczenie

3. poziom – 230°C
przez 3 minuty



 Poziom łatwy

 35 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 4 plastry piersi z kurczaka (po ok. 100 g, grubość 1 cm)
- Aromatyczne zioła (rozmaryn, liść laurowy, szalwia) wedle uznania
- Sól i olej wedle uznania

GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA

Wykonanie

Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Drobno posiekać aromatyczne zioła i doprawić plastry kurczaka ziołami, solą i odrobiną oleju. Wyjąć grill BBQ i umieścić plastry po stronie grillowej, a następnie włożyć do piekarnika.


Nie obracać mięsa podczas pieczenia.

Pieczenie

2. poziom – 260°C
przez 30 minut



 Poziom łatwy

 20 minut

 Dla 4 osób

Składniki

Składniki na filet:

- 4 filety wołowe (po ok. 200 g)
- Aromatyczne zioła (rozmaryn, liść laurowy, szalwia) wedle uznania
- Sól i olej wedle uznania

Przygotowanie sosu:

- 250 ml octu balsamicznego
- 40 g masła
- 4 goździki
- 1 laska cynamonu
- 3 jagody jałowca
- Sól wedle uznania

FILET WOŁOWY Z SOSEM Z OCTU BALSAMICZNEGO

Wykonanie

Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku.

Przygotowanie fileta:

Drobno posiekać aromatyczne zioła i doprawić plastry kurczaka ziołami, solą i odrobiną oleju. Wyjąć grill BBQ i umieścić plastry po stronie grillowej, a następnie włożyć do piekarnika. Nie obracać mięsa podczas pieczenia.

Przygotowanie sosu:

Na patelni rozgrzać odrobinę oleju i dodać masło, aby rozpuściło się na małym ogniu. Po roztopieniu masła wlać na patelnię ocet balsamiczny, dodać pokruszone jagody jałowca, cynamon i goździki. Gotować do momentu, aż sos się zredukuje. Posolić do smaku i polać sosem upieczony filet.

Pieczenie


2. poziom – 260°C

8 minut > średnio wypieczony

6 minut > krwisty



 Poziom łatwy

 35 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 4 hamburgery wołowe
- Sól, pieprz i olej wedle uznania

HAMBURGER

Wykonanie


Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Natłuścić mięso odrobiną oleju, doprawić solą i pieprzem. Wyjąć grill BBQ z piekarnika i umieścić hamburgery po stronie grillowej, a następnie włożyć do piekarnika. Nie obracać mięsa podczas pieczenia.

Pieczenie

2. poziom – 260°C
przez 30 min



 Poziom łatwy

 45 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 8 plastrów karczku wieprzowego
- 8 plastrów boczku wieprzowego
- 80 g sera dojrzewającego Caciocavallo
- 1 ząbek czosnku
- Natka pietruszki wedle uznania
- Sól, pieprz, olej wedle uznania

ROLADKI WIEPRZOWE Z BOCZKIEM I SEREM CACIOCAVALLO

Wykonanie


Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Posiekać pietruszkę z solą, olejem i zębkiem czosnku. Oddzielnie rozbić plastry karczku na cieńsze i rozłożyć je na desce do krojenia. Każdą porcję mięsa doprawić posiekaną mieszanką, dodać plaster boczku i płatki caciocavallo. Następnie zwinąć je w roladki i zabezpieczyć wykałaczkami. Dodać odrobinę oleju i upiec na grillu BBQ po stronie grillowej.


Pieczenie

2. poziom - 245°C
przez 30 min



 Poziom łatwy

 15 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 800 g kielbasy
- Aromatyczne zioła (rozmaryn, liść laurowy, szalwia) wedle uznania

KIEŁBASA

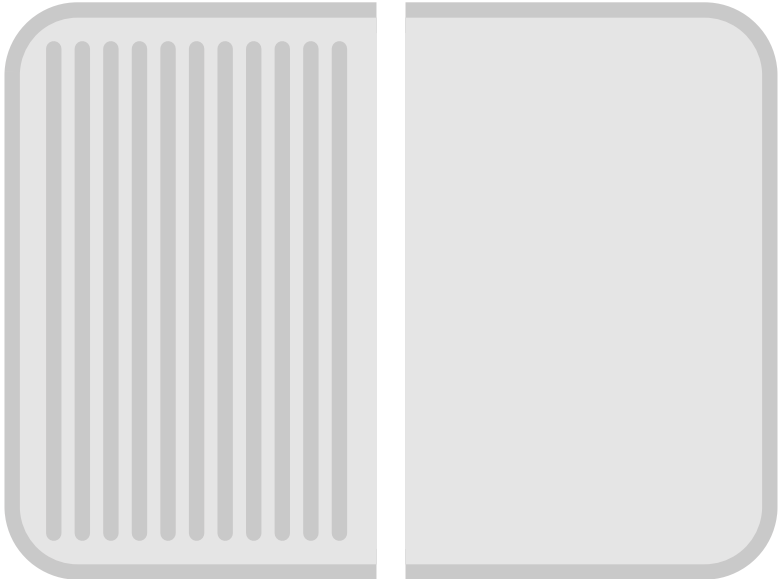
Wykonanie

Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Kielbasę doprawić posiekanymi aromatycznymi ziołami. Umieścić ją na grillu BBQ po stronie grillowej i włożyć do piekarnika. Nie obracać mięsa podczas pieczenia.


Pieczenie


2. poziom - 250°C
przez 7 minuty





 Poziom łatwy

 20 minut

 Dla 5 osób

Składniki

- 300 g cukinii
- 450 g bakłażanów
- 300 g marchwi
- 300 g czerwonej cebuli
- 300 g ziemniaków
- Sól, pieprz, olej wedle uznania

WARZYWA GRILLOWANE

Wykonanie

Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Warzywa umyć i pokroić w plasterki, doprawić solą, pieprzem, olejem i zapiec na stronie płaskiej grilla BBQ.


Nie obracać warzyw podczas pieczenia.


Pieczenie

3. poziom – 220°C
przez 6 minuty



 Poziom łatwy

 15 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 2 zielone jabłka
- 3 łyżki miodu
- Cynamon wedle uznania

PLASTERKI ZIELONEGO JABŁKA Z CYNAMONEM

Wykonanie

Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Umyć i pokroić jabłka na plasterki, włożyć do miski i doprawić miodem oraz cynamonem. Odłożyć na 5 minut i wstawić do piekarnika po stronie płaskiej grilla BBQ. Nie obracać jabłek podczas pieczenia.


Pieczenie

2. poziom - 240°C
przez 3 - 4 minuty



 Poziom łatwy

 40 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 4 ziemniaki
- Sól i olej wedle uznania

PIECZONE ZIEMNIAKI

Wykonanie


Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Gotować ziemniaki ze skórką we wrzącej wodzie przez około 25 minut. Po ostygnięciu pokroić je wzdłuż. Doprawić solą i olejem, ułożyć po stronie płaskiej grilla BBQ i zapiec w piekarniku.

Pieczenie

2. poziom - 240°C
przez 4 - 5 minuty



 Poziom łatwy

 35 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 4 steki z łososia (około 600 g)
- Pół cytryny
- Olej, sól i pieprz, liście tymianku wedle uznania

PŁAT ŁOSOSIA AROMATYZOWANY TYMIANKIEM

Wykonanie

Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Oczyszczyć rybę, uważając, aby usunąć wszystkie ości.

W osobnej misce wymieszać olej z cytryną i polać nim łososia. Dodać sól, mielony pieprz i liście tymianku, uprzednio umyte i wysuszone. Ułożyć płaty po stronie płaskiej grilla BBQ i upiec w piekarniku.


Nie obracać ryby podczas pieczenia.

Pieczenie

2. poziom – 220°C
przez 7 minut



 Poziom łatwy

 30 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 2 okonie
- Natka pietruszki, rozmaryn, czosnek i szalwia wedle uznania
- Olej i sól wedle uznania

PIECZONY OKOŃ

Wykonanie

Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Oczyszczyć rybę, usuwając wszystkie wnętrzności, i opłukać pod zimną bieżącą wodą. Doprawić rybę, wkładając do środka posiekane zioła.

Posolić skórę i skropić olejem, a następnie wstawić do piekarnika po stronie płaskiej grilla BBQ.


Nie obracać ryby podczas pieczenia.

Pieczenie

2. poziom – 190°C
przez 18 minut



 Poziom łatwy

 30 minut

 Dla 4 osób

Składniki

- 16 krewetek
- Olej, sól i cytryna wedle uznania

SZASZŁYKI Z KREWETEK

Wykonanie

Rozgrzać piekarnik z grillem BBQ w środku. Oczyszczyć krewetki, pozostawiając tylko głowę i ogon.

W osobnej misce przygotować emulsję z oleju, soli i cytryny. Przyprawić krewetki i nadziać je na cztery drewniane patyki do szaszłyków. Umieścić szaszłyki na stronie płaskiej grilla BBQ. Nie obracać ich podczas pieczenia.

Pieczenie

2. poziom – 200°C
przez 5 minut



BBQ-grill

12 opskrifter til brug med
ovnen i kombination med
tilbehøret BBQ

 smeg



BBQ-grill

12 opskrifter til brug med
ovnen i kombination med
tilbehøret BBQ

BBQ-GRILL

Dobbeltsidet

BBQ er det perfekte tilbehør til **barbecue**, og er egnet til at lave saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag fra **tilberedningen på grillen**.



Siden **Grill** er ideel til kød og ost.



Siden **Plade** til fisk, skaldyr og grøntsager.

Grillen skal **anbringes i ovnen før forvarmningen**, og bruges med den dedikerede BBQ-funktion eller med varmluftsfunktionen.



Nem



15 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 stk. tomino-ost
- 100 g bacon (speck)

GRILLET TOMINO-OST

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i.
Rul osten i baconskiver (speck). Dæk hele ostens overflade. Tag BBQ ud af ovnen, læg osten på siden Grill, og sæt så i ovnen.

Tilberedning

3. ovnribbe - 230 °C
i 3 minutter.





Nem



35 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 skiver kyllingebryst (cirka 100 g hver, 1 cm i tykkelse)
- Krydderurter (rosmarin, laurbær, salvie) efter behov.
- Salt og olie efter behov.

GRILLET KYLLINGEBRYST

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i. Snit krydderurterne fint, og tilbered kyllingestykkerne med krydderier, salt og en smule olie. Tag BBQ ud af ovnen, læg skiverne på siden Grill, og sæt så i ovnen. Kødet skal ikke vendes undervejs.

Tilberedning

2. ovnribbe - 260 °C
i 30 minutter





Nem



20 minutter



4 personer

Ingredienser

Til bøf:

- 4 oksebøffer (cirka 200 g hver)
- Krydderurter (rosmarin, laurbær, salvie) efter behov.
- Salt og olie efter behov.

Til ledsagende sovs:

- 250 g balsamisk eddike
- 40 g smør
- 4 kryddernelliker
- 1 stang kanel
- 3 enebær
- Salt efter behov.

OKSEBØF MED BALSAMISK EDDIKESOVS

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i.

Metode til bøf:

Snit krydderurterne fint, og tilbered bøfferne med krydderier, salt og en smule olie. Tag BBQ ud af ovnen, læg skiverne på siden Grill, og sæt så i ovnen. Kødet skal ikke vendes undervejs.

Metode til ledsagende sovs:

Hæld en smule olie i en gryde, og tilsæt smør som skal smeltes ved lavt blus. Når smørret er smeltet, hælder man balsamisk eddike, de knuste enebær, kanelet og kryddernellikerne i gryden. Lad det koge, indtil sovsen koges ind, tilsæt salt efter behov og hæld det over den stegte bøf.

Tilberedning

- 2. ovnribbe - 260 °C
- 8 minutter > medium stegt
- 6 minutter > rød





Nem



35 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 oksehamburgere
- Salt, peber og olie efter behov.

HAKKEBØF

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i.
Fugt kødet let med lidt olie, tilsæt salt og peber.
Tag BBQ ud af ovnen, læg hamburgererne på siden Grill, og sæt så i ovnen.
Kødet skal ikke vendes undervejs.

Tilberedning

2. ovnribbe - 260 °C
i 30 minutter





Nem



45 minutter



4 personer

Ingredienser

- 8 skiver svinenakke
- 8 skiver svinebacon
- 80 g halvmoden caciocavallo-ost
- 1 fed hvidløg
- Frisk persille efter behov.
- Salt, peber, olie efter behov.

RULLE MED SVINENAKKE MED BACON OG CACIOCAVALLO- OST

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i.
Hak persillen med salt, olie og et fed hvidløg.
Bank svinenakkestykkerne for at gøre dem tyndere og læg dem ud på et skærebræt til siden.
Tilbered hvert stykke kød med den hakkede blanding, en baconskive og caciocavallo-ost i flager. Herefter rulles kødet og fæstnes med tandstikker.
Tilsæt en smule olie, og anbring på BBQ i ovnen på siden Grill.

Tilberedning

2. ovnribbe - 245 °C
i 30 minutter





Nem



15 minutter



4 personer

Ingredienser

- 800 g pølse
- Krydderurter (rosmarin, laurbær, salvie) efter behov.

PØLSE

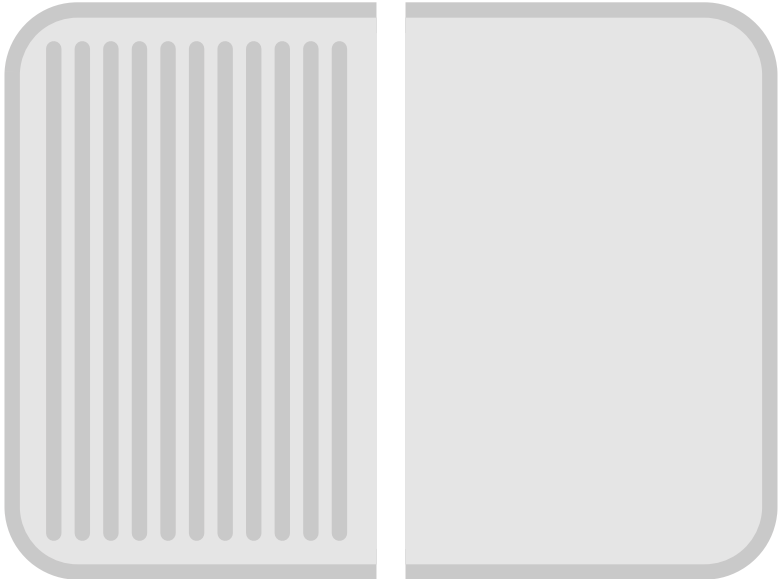
Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i.
Tilsmag pølsen med finthakkede krydderurter.
Anbring den på BBQ i ovnen på siden Grill.
Kødet skal ikke vendes undervejs.

Tilberedning

2. ovnribbe - 250 °C
i 7 minutter







Nem



20 minutter



5 personer

Ingredienser

- 300 g squash
- 450 g auberginer
- 300 g gulerødder
- 300 g røde løg
- 300 g kartofler
- Salt, peber, olie efter behov.

BLANDEDE GRILLEDE GRØNTSAGER

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i. Vask og skær grøntsagerne i skiver, tilbered ned salt, peber, olie, og placer dem på BBQ i ovnen på siden Plade.

Grøntsagerne skal ikke vendes undervejs.

Tilberedning

3. ovnribbe - 220 °C
i 6 minutter





Nem



15 minutter



4 personer

Ingredienser

- 2 grønne æbler
- 3 skeer honning
- Kanel efter behov.

SKIVER AF GRØNNE ÆBLER MED KANEL

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i.
Vask og skær æblerne i skiver. Placer dem i en skål og tilsmag med honning og kanel. Lad dem hvile i 5 minutter, og placer dem på BBQ i ovnen på siden Plade. Æblerne skal ikke vendes undervejs.

Tilberedning

2. ovnribbe - 240 °C
i 3/4 minutter





Nem



40 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 kartofler
- Salt og olie efter behov.

STEGTE KARTOFLER

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i.
Kog kartoflerne med skræl i kogende vand i cirka 25 minutter. Når de er afkølede, skæres de i skiver på langs. Tils mag med salt og olie, og læg dem på BBQ i ovnen på siden Plade.

Tilberedning

2. ovnribbe - 240 °C
i 4/5 minutter





Nem



35 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 laksestykker (cirka 600 g)
- Halv citron
- Olie, salt og peber, timianblade efter behov.

LAKSESTYKKE MED TIMIAN

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i. Rens fisken, og vær opmærksom på at fjerne alle ben. Bland olien med citron i en skål ved siden, og hæld det over laksen. Tilsæt salt, lidt peber og timianbladene, som er blevet vasket og tørret forinden.

Sæt på BBQ i ovnen på siden Plade. Fisken skal ikke vendes undervejs.

Tilberedning

2. ovnribbe - 220 °C
i 7 minutter





Nem



30 minutter



4 personer

Ingredienser

- 2 havbars
- Persille, rosmarin, hvidløg og salvie efter behov.
- Olie og salt efter behov.

STEGT HAVBARS

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i. Rens fisken ved at fjerne al indmaden, og skyl under koldt rindende vand. Tilsag havbarsen ved at indføre de hakkede krydderurter inden i den. Salt og smør skindet med olie, og anbring på BBQ i ovnen på siden Plade. Fisken skal ikke vendes undervejs.

Tilberedning

2. ovnribbe - 190 °C
i 18 minutter





Nem



30 minutter



4 personer

Ingredienser

- 16 kæmperejer
- Olie, salt og citron efter behov.

KÆMPEREJER PÅ SPYD

Metode

Forvarm ovnen med BBQ inden i. Rens rejerne ved kun at efterlade hoved og hale. Forbered en blanding med olie, salt og citron i en skål til siden. Tilbered rejerne og spid dem på fire træspyd. Sæt spyddene på BBQ i ovnen på siden Plade, og vær opmærksom på ikke at dreje dem under bagningen.

Tilberedning

2. ovnribbe - 200 °C
i 5 minutter



BBQ-grilli

12 reseptiä valmistettavaksi
uunissa BBQ-lisävarusteen
kanssa

 smeg



BBQ-grilli

12 reseptiä valmistettavaksi
uunissa BBQ-lisävarusteen
kanssa

BBQ-GRILLI

Kaksipuolinen

Grillauksen ystäville **BBQ-lisävaruste** on täydellinen, sen avulla valmistetaan uunissa maistuvia ja rapeita ruokia, jotka vaativat tyypillisesti **kypsennyksen grillissä**.



Grillipuoli sopii hyvin lihalle ja juustoille.



Tasainen puoli sopii kalalle, äyriäisille ja kasviksille.

Grilli on **asetettava uuniin ennen esilämmitystä** ja sitä käytetään erityisen BBQ-toiminnon tai kiertoilmatoiminnon kanssa.



Helppo



15 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 4 tominojuustoa
- 100 g savukinkkua

GRILLATTU TOMINOJUUSTO

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ.
Kääri tominojuustot savukinkkupiipaleisiin peittäen juuston koko pinta. Ota BBQ uunista, aseta tominojuustot grillipuolelle ja laita sitten uuniin.

Kypsennys

3. taso - 230 °C
3 minuuttia





Helppo



35 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 4 kananrintaleikettä (noin 100 g kukin, paksuus 1 cm)
- yrttejä (rosmariini, laakerinlehti, salvia)
- suolaa ja öljyä

KANANRINTAA GRILLISSÄ

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ. Hienonna yrtit hienoksi ja mausta kanaleikkeet mausteilla, suolalla ja vähäisellä määrällä öljyä. Ota BBQ uunista, aseta leikkeet grillipuolelle ja laita uuniin. Älä käännä lihaa kypsennyksen aikana.

Kypsennys

2. taso - 260 °C
30 minuuttia





Helppo



20 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

Fileetä varten:

- 4 naudanfileetä (noin 200 g kukin)
- yrtejä (rosmariini, laakerinlehti, salvia)
- suolaa ja öljyä

Kastiketta varten:

- 250 ml balsamiviinietikkaa
- 40 g voita
- 4 mausteneilikkaa
- 1 kanelitanko
- 3 katajanmarjaa
- suolaa

NAUDANFILEE BALSAMIVIINIETIKKA- KASTIKKEEN KERA

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ.

Fileen valmistus:

Hienonna yrtit hienoksi ja mausta fileet mausteilla, suolalla ja vähäisellä määrällä öljyä. Ota BBQ uunista, aseta leikkeet grillipuolelle ja laita uuniin. Älä käännä lihaa kypsennyksen aikana.

Kastikkeen valmistus:

Lisää pannulle hieman öljyä sekä voita ja anna sen sulaa alhaisella lämmöllä. Kun voi on sulanut, lisää pannulle balsamiviinietikka, puristetut katajanmarjat, kaneli ja mausteneilikat. Keitä, kunnes kastike sakenee hieman, lisää suolaa maun mukaan ja kaada kypsän fileen päälle.

Kypsennys

2. taso - 260 °C

8 minuuttia > puolikypsä

6 minuuttia > verinen





Helppo



35 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 4 naudanlihahampurilaista
- suolaa, pippuria ja öljyä

HAMPURILAINEN

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ. Voitele kevyesti lihaa öljyllä, lisää suolaa ja pippuria. Ota BBQ uunista, aseta hampurilaiset grillipuolelle ja laita uuniin. Älä käännä lihaa kypsennyksen aikana.

Kypsennys

2. taso - 260 °C
30 minuuttia





Helppo



45 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 8 sianniskaleikettä
- 8 pekoniiviipaleita
- 80 g puolikypsää caciocavallojuustoa
- 1 valkosipulinkynsi
- tuoretta persiljaa
- suolaa, pippuria, öljyä

SIANNISKAKÄÄRYLEET PEKONILLA JA CACIOCAVALLOJUUSTOLLA

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ. Silppua persiljaa suolan, öljyn ja valkosipulinkynnen kanssa. Pehmitä erikseen sianniskaleikkeet lihanuujalla ohuiksi ja levitä leikkuulaudalle. Mausta jokainen liha-annos mausteseoksella, pekoniivulla ja caciocavallojuustolastuilla. Tämän jälkeen tee niistä kääryleitä ja kiinnitä ne hammastikulla. Lisää hieman öljyä ja laita uuniin BBQ:n grillipuolelle.

Kypsennys

2. taso - 245 °C
30 minuuttia





Helppo



15 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 800 g tuoremakkaraa
- yrttejä (rosmariini, laakerinlehti, salvia)

TUOREMAKKARA

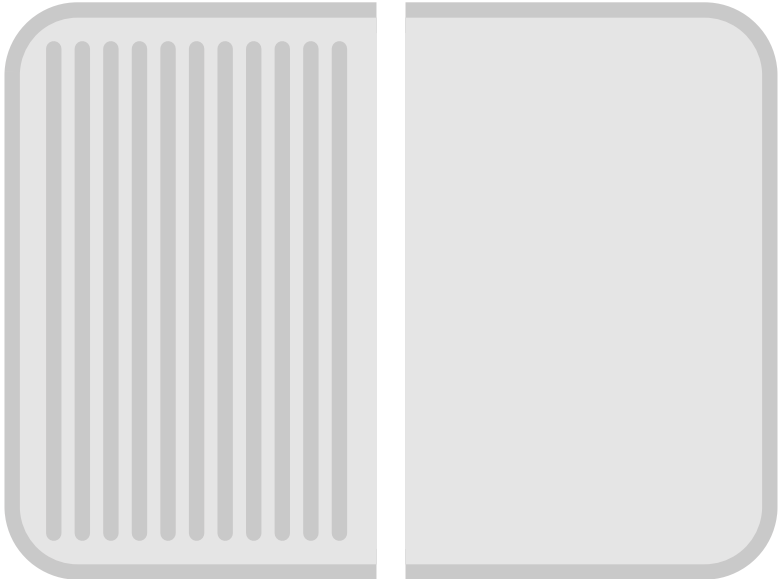
Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ.
Mausta tuoremakkara hienonnetuilla yrteillä.
Aseta se BBQ:n grillipuolelle ja laita uuniin.
Älä käännä lihaa kypsennyksen aikana.

Kypsennys

2. taso - 250 °C
7 minuuttia







Helppo



20 minuuttia



5 henkilölle

Ainesosat

- 300 g kesäkurpitsaa
- 450 g munakoisoa
- 300 g porkkanaa
- 300 g punasipulia
- 300 g perunoita
- suolaa, pippuria, öljyä

GRILLATUT SEKAVIHANNEKSET

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ. Pese ja leikkaa vihannekset viipaleiksi, mausta suolalla, pippurilla ja öljyllä sekä laita uuniin BBQ:n tasaiselle puolelle. Älä käännä vihanneksia kypsennyksen aikana.

Kypsennys

3. taso - 220 °C
6 minuuttia





Helppo



15 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 2 vihreää omenaa
- 3 lusikallista hunajaa
- kanelia

KANELOIDUT OMENALOHKOT

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ.
Pese ja leikkaa omenat lohkoiksi, aseta kulhoon ja mausta hunajalla ja kanelilla.
Anna seistä 5 minuuttia ja laita uuniin BBQ:n tasaiselle puolelle.
Älä käännä omenoita kypsennyksen aikana.

Kypsennys

2. taso - 240 °C
3-4 minuuttia





Helppo



40 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 4 perunaa
- suolaa ja öljyä

UUNIPERUNAT

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ. Keitä kiehuvaassa vedessä kuoriperunoita noin 25 minuuttia. Kun ne ovat jäähtyneet, leikkaa ne pitkästä suikaleiksi. Mausta suolalla ja öljyllä, aseta ne BBQ:n tasaiselle puolelle sekä laita uuniin.

Kypsennys

2. taso - 240 °C

4-5 minuuttia





Helppo



35 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 4 lohisiivua (noin 600 g)
- puolikas sitruuna
- öljyä, suolaa ja pippuria, timjaminelehtiä

TIMJAMINTUOKSUINEN LOHI

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ. Puhdista kala ja poista huolella kaikki ruodot. Sekoita erikseen kulhossa öljy ja sitruuna sekä kaada se lohen päälle. Lisää suolaa, pippuria ja timjaminelehtiä, jotka on pesty ja kuivattu aiemmin.

Laita uuniin BBQ:n tasaiselle puolelle. Älä käännä kalaa kypsennyksen aikana.

Kypsennys

2. taso - 220 °C

7 minuuttia





Helppo



30 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 2 ahventa
- persiljaa, rosmariinia, valkosipulia ja salviaa
- Öljyä ja suolaa

AHVENPAISTI

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ. Puhdista kala poistaen kaikki sisäelimet ja huuhtelee juoksevan kylmän veden alla. Mausta ahven ja laita sen sisälle silputtuja yrtejä. Suolaa ja öljyä pinta sekä laita uuniin BBQ:n tasaiselle puolelle. Älä käännä kalaa kypsennyksen aikana.

Kypsennys

2. taso - 190 °C
18 minuuttia





Helppo



30 minuuttia



4 henkilölle

Ainesosat

- 16 katkarapua
- öljyä, suolaa ja sitruunaa

KATKARAPUVARTAAT

Valmistusohjeet

Esilämmitä uuni ja sen sisällä oleva BBQ. Puhdista katkaravut jättäen vain pää ja häntä. Toisessa kulhossa sekoita öljy, suola ja sitruunanmehu. Mausta katkaravut ja työnä ne neljään puiseen varrastikkuun. Laita vartaat uuniin BBQ:n tasaiselle puolelle äläkä käännä niitä kypsennyksen aikana.

Kypsennys

2. taso - 200 °C
5 minuuttia



Grill BBQ

12 oppskrifter som
tilberedes med tilbehøret
BBQ

 smeg



Grill BBQ

12 oppskrifter som
tilberedes med tilbehøret
BBQ

GRILL BBQ Double face

Perfekt for alle som elsker å grille! **BBQ-tilbehøret** er velegnet for å gjenskape saftige og sprø retter med den typiske **grillsmaken**.



Grillsiden er ideell for kjøtt og ost.



Den **glatte siden** er perfekt for fisk, skaldyr og grønnsaker.

Grillristen skal **plasseres i ovnen før forvarmingen** og brukes med en egen BBQ-funksjon eller med omluftsfunksjon.



Lett



15 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 tomino-oster
- 100 g Speck

GRILLET TOMINO-OST

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni.
Pakk tominoostene inn i skivene med speck.
Pass på at hele overflaten på osten er dekket til.
Ta BBQ-enheten ut av ovnen, legg tomino-ostene på grillsiden, og sett deretter inn i ovnen.

Tilberedning

3. nivå - 230 °C
i 3 minutter





Lett



35 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 skiver kyllingbryst (cirka 100 g hver, tykkelse 1 cm)
- Urter (rosmarin, laurbær, salvie).
- Salt og olje.

GRILLET KYLINGBRYST

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni. Finhakk urtene og krydre kyllingbrystskivene med urter, salt og litt olje. Trekk ut BBQ-enheten og legg kjøttstykkene på grillsiden, sett deretter i ovnen. Ikke snu kjøttet under steking.

Tilberedning

2. nivå - 260 °C
i 30 minutter





Lett



20 minutter



4 personer

Ingredienser

Til fileten:

- 4 Storfefileter (cirka 200 g per stk.)
- Urter (rosmarin, laurbær, salvie).
- Salt og olje.

Til sausen:

- 250 ml balsamicoeddik
- 40 g smør
- 4 nellikspiker
- 1 kanelstang
- 3 einerbær
- Salt

STORFEFILET MED SAUS AV BALSAMICOEDDIK

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni.

Framgangsmåte for fileten:

Finhakk urtene og krydre filetene med urter, salt og litt olje. Trekk ut BBQ og legg kjøttstykkene på grillsiden, sett deretter i ovnen. Ikke snu kjøttet under steking.

Framgangsmåte for sausen:

Tilsett olje og smør i en stekepanne og la smøret smelte over svak varme. Når smøret er smeltet heller du i balsamicoeddiken, klemte einerbær, kanel og nellikspiker. Kok inn sausen, salt etter smak og hell over de ferdigstekte filetene.

Tilberedning

2. nivå - 260 °C

8 minutter > middels stekt

6 minutter > blodig





Lett



35 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 Hamburgere av storfe
- Salt, pepper, olje.

HAMBURGER

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ-enheten inni. Fukt kjøttet lett med litt olje, salt og pepper. Trekk ut BBQ-enheten fra ovnen og legg kjøttstykkene på grillsiden, sett deretter i ovnen. Ikke snu kjøttet under steking.

Tilberedning

2. nivå - 260 °C
i 30 minutter





Lett



45 minutter



4 personer

Ingredienser

- 8 skiver svinenakke
- 8 skiver bacon
- 80 g middels lagret ost, type caciocavallo
- 1 hvitløkfedd
- Frisk persille
- Salt, pepper, olje.

RULLER AV SVINENAKKE MED BACON OG CACIOCAVALLO-OST

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni. Hakk persille med sammen med salt, olje og et hvitløkfedd. Bank kjøttet flatt og mørt og legg det på en fjel. Krydre hvert kjøttstykke med urtene, legg på en baconskive og revet ost. Rull sammen og fest med tannpirkere. Ringle over litt olje og sett inn i ovnen på grillsiden av BBQ-enheten.

Tilberedning

2. nivå - 245 °C
i 30 minutter





Lett



15 minutter



4 personer

Ingredienser

- 800 g salsicciapølse
- Urter (rosmaring, laubær, salvie).

PØLSER

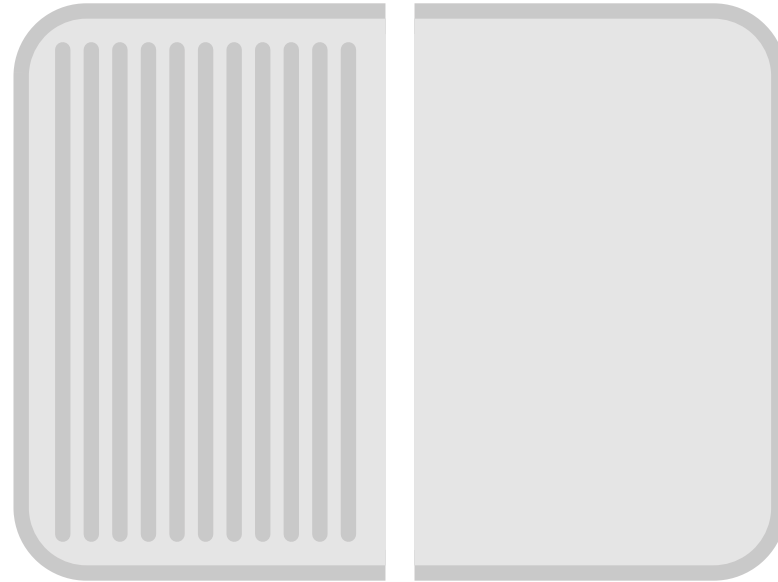
Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni.
Krydre salsicciapølsene med finhakkede urter.
Legg dem på grillsiden av BBQ-enheten og sett inn i ovnen.
Ikke snu kjøttet under steking.

Tilberedning

2. nivå - 250 °C
i 7 minutter







Lett



20 minutter



5 personer

Ingredienser

- 300 g squash
- 450 g auberginer
- 300 g gulrøtter
- 300 g rød løk
- 300 g poteter
- Salt, pepper, olje.

BLANDEDE GRILLEDE GRØNNSAKER

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni. Vask og skjær grønnsakene i skiver. Krydre med salt, pepper og olje, og sett inn i ovnen på den glatte siden av BBQ-enheten. Ikke snu grønnsakene under steking.

Tilberedning

3. nivå - 220 °C
i 6 minutter





Lett



15 minutter



4 personer

Ingredienser

- 2 grønne epler
- 3 skjeer honning
- Kanel

GRØNNE EPLEBÅTER MED KANEL

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni.

Vask eplene og skjær dem i båter. Legg i en skål og krydre med honning og kanel. La hvile i 5 minutter og sett deretter inn i ovnen på den glatte siden av BBQ-enheten.

Ikke snu eplene under steking.

Tilberedning

2. nivå - 240 °C
i 3/4 minutter





Lett



40 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 poteter
- Salt og olje.

OVNSBAKTE POTETER

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni.
Kok potetene med skall i kokende vann i cirka 25 minutter. Når potetene er avkjølt skjærer du dem i båter. Krydre med salt og olje og legg dem på den glatte siden av BBQ-enheten. Sett inn i ovnen.

Tilberedning

2. nivå - 240 °C
i 4/5 minutter





Lett



35 minutter



4 personer

Ingredienser

- 4 Lakseskiver (cirka 600 g)
- En halv sitron.
- Olje, salt, pepper, timian.

LAKSESKIVER MED TIMIAN

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ-enheten inni.
Rens fisken, pass på å fjerne alle beina.
Bland olje og sitron i en skål og hell over laksen.
Tilsett salt, litt kvernet pepper og vaskede og tørkede timianblader.
Sett inn i ovnen på den glatte siden av BBQ-enheten.
Ikke snu fisken under steking.

Tilberedning

2. nivå - 220 °C
i 7 minutter





Lett



30 minutter



4 personer

Ingredienser

- 2 havabbor
- Persille, rosmarin, hvitløk, salvie.
- Olje og salt.

GRILLET HAVABBOR

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ-enheten inni. Rens fisken, fjern all innmaten og skyll godt under rennende kaldt vann. Krydre abboren ved å putte de hakkede urtene inn i fisken. Salte og olje skinnen sett deretter inn i ovnen på den glatte siden av BBQ-enheten. Ikke snu fisken under steking.

Tilberedning

2. nivå - 190 °C
i 18 minutter





Lett



30 minutter



4 personer

Ingredienser

- 16 kjempereker
- Olje, salt, sitron.

REKESPYD

Framgangsmåte

Forvarm ovnen med BBQ inni.

Rens rekene.

Bland olje, salt og sitron i en skål. Krydre rekene med denne blandingen og stikk dem inn på grillspyd av tre.

Legg grillspydene på den glatte siden av BBQ-enheten og sett dem inn i ovnen. Ikke snu dem under tilberedningen.

Tilberedning

2. nivå - 200 °C

i 5 minutter



BBQ-grill

12 recept som kan tillagas
med ugnen tillsammans
med tillbehöret BBQ

 smeg



BBQ-grill

12 recept som kan tillagas
med ugnen tillsammans
med tillbehöret BBQ

BBQ-GRILL Dubbsidig

BBQ-tillbehöret är perfekt för alla som älskar att grilla och är lämpligt för att skapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med en typisk **grillsmak**.



Grillsidan är idealisk för kött och ost.



Den **släta sidan** för fisk, skaldjur och grönsaker.

Grillen ska **läggas i ugnen innan** **föruppvärmningen** och användas med BBQ- eller varmluftsfunktionen.



Lätt



15 minuter



4 personer

Ingredienser

- 4 tomini
- 100 g lättrokt skinka

GRILLAD TOMINO

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.
Linda in tominiostarna med lättrokt skinka och täck hela ytan. Avlägsna BBQ från ugnen, placera tominiostarna på grillsidan och lägg sedan i ugnen.

Tillagning

3:e ugsfals - 230 °C
under 3 minuter





Lätt



35 minuter



4 personer

Ingredienser

- 4 skivor av kycklingsbröst (ungefär 100 g st. 1 cm tjocka)
- Aromatiska örter (rosmarin, lagerblad, salvia) e.b.
- Salt och olja e.b.

GRILLAT KYCKLINGSBRÖST

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.

Hacka örterna och krydda kycklingskivorna med örter, salt och en dropp olja. Avlägsna BBQ från ugnen och lägg skivorna på grillsidan och lägg sedan i ugnen.

Vänd inte köttet under tillagningen.

Tillagning

2:a ugnsfals - 260 °C
under 30 minuter





Lätt



20 minuter



4 personer

Ingredienser

För filén:

- 4 oxfiléer (ungefär 200 g st.)
- Aromatiska örter (rosmarin, lagerblad, salvia) e.b.
- Salt och olja e.b.

För såsen:

- 250 ml balsamivinäger
- 40 g smör
- 4 kryddnejlikor
- 1 kanelstång
- 3 enbär
- Salt e.b.

OXFILÉ MED BALSAMVINÄGERSÅS

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.

Gör så här för filén:

Hacka örterna och krydda filéerna med örter, salt och en dropp olja. Avlägsna BBQ från ugnen och lägg skivorna på grillsidan och lägg sedan i ugnen. Vänd inte köttet under tillagningen.

Gör så här för såsen:

Häll olja i en kastrull och tillsätt smöret för att smälta det på låg värme. Häll balsamvinäger, krossade enbär, kanel och kryddnejlika i pannen när smöret har smält. Koka in såsen, tillsätt salt efter smak och häll över på den filén.

Tillagning

2:a ugnsfals - 260 °C

8 minuter > medium

6 minuter > blodig





Lätt



35 minuter



4 personer

Ingredienser

- 4 hamburgare av oxkött
- Salt, peppar och olja e.b.

HAMBURGARE

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.
Smörj köttet lätt med olja, tillsätt salt och peppar.
Ta ur BBQ från ugnen, placera hamburgarna på grillsidan och lägg dem sedan i ugnen.
Vänd inte köttet under tillagningen.

Tillagning

2:a ugnsfals - 260 °C
under 30 minuter





Lätt



45 minuter



4 personer

Ingredienser

- 8 skivor grisnacke
- 8 skivor bacon
- 80 g halvlagrad caciocavallo
- 1 vitlöksklyfta
- Färsk persilja e.b.
- Salt, peppar och olja e.b.

RULLAR AV GRISNACKE MED BACON OCH CACIOCAVALLO

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.
Hacka persiljan med salt, olja och en vitlöksklyfta.
Slå köttskivorna separat för att göra dem tunnare och lägg dem på en skärbräda. Krydda varje portion kött med blandningen, en bit bacon och flagor av caciocavallo. Rulla sedan upp dem i rullar och tillslut med tandpetare.
Häll över lite olja och lägg i ugnen på BBQ grillsida.

Tillagning

2:a ugnsfals - 245 °C
under 30 minuter





Lätt



15 minuter



4 personer

Ingredienser

- 800 g fläskkorv
- Aromatiska örter (rosmarin, lagerblad, salvia) e.b.

FLÄSKKORV

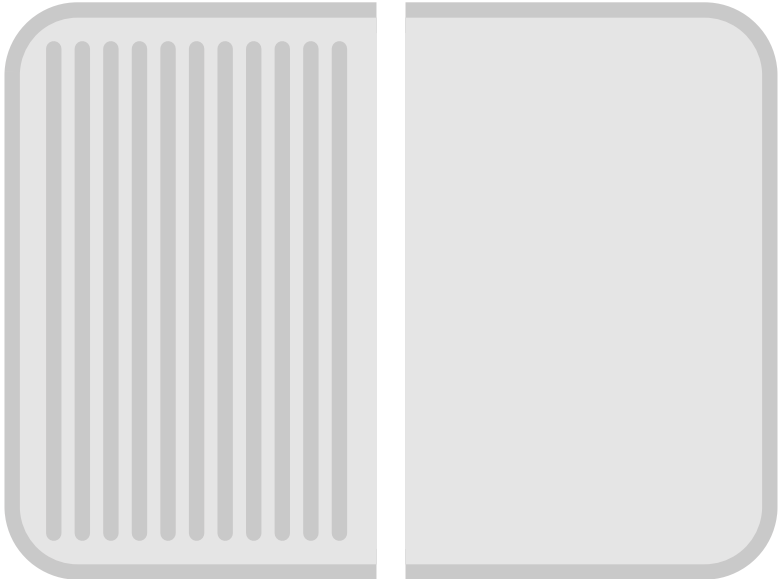
Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.
Krydda fläskkorven med hackade örter.
Lägg på BBQ grillsida och sätt i ugnen.
Vänd inte köttet under tillagningen.

Tillagning

2:a ugnsfals - 250 °C
under 7 minuter







Lätt



20 minuter



5 personer

Ingredienser

- 300 g squash
- 450 g äggplantor
- 300 g morötter
- 300 g röd lök
- 300 g potatis
- Salt, peppar och olja e.b.

GRILLADE BLANDADE GRÖNSAKER

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ. Tvätta och skär grönsakerna i skivor, krydda med salt, peppar, olja och lägg i ugnen på BBQ släta sida.

Vänd inte grönsakerna under tillagningen.

Tillagning

3:e ugsfals - 220 °C
under 6 minuter





Lätt



15 minuter



4 personer

Ingredienser

- 2 gröna äpplen
- 3 msk honung
- Kanel e.b.

GRÖNA ÄPPELKLYFTOR MED KANEL

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.

Tvätta och skär äpplen i klyftor, lägg i en skål och smaksätt med honung och kanel. Låt stå i fem minuter och lägg i ugnen på BBQ släta sida.

Vänd inte äpplena under tillagningen.

Tillagning

2:a ugnsfals - 240 °C
under 3/4 minuter





Lätt



40 minuter



4 personer

Ingredienser

- 4 potatisar
- Salt och olja e.b.

STEKT POTATIS

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.
Koka den skalade potatisen i kokande vatten
i cirka 25 minuter. Låt svalna och skär dem
sedan på längden i klyftor. Krydda med salt
och olja, lägg dem på BBQ släta sida och sätt
i ugnen.

Tillagning

2:a ugnsfals - 240 °C
under 4/5 minuter





Lätt



35 minuter



4 personer

Ingredienser

- 4 laxstekar (ungefär 600 g)
- Halv citron
- Olja, salt och peppar, timjan lämnar e.b.

LAXSTEK MED TIMJAN

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ. Rengör fisken och ta bort alla fiskben.

I en separat skål, blanda olja med citron och häll över laxen. Tillsätt salt, malen peppar och timjanblad, som tvättats och torkats.

Lägg på BBQ släta sida

Vänd inte fisken under tillagningen.

Tillagning

2:a ugnsfals - 220 °C
under 7 minuter





Lätt



30 minuter



4 personer

Ingredienser

- 2 havsabborrar
- Persilja, rosmarin, vitlök och salvia efter smak
- Olja och salt e.b.

STEKT HAVSABBORRE

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.
Rengör fisken, ta bort alla inälvor och skölj under kallt rinnande vatten. Krydda havsabborren genom att lägga de hackade örterna i fisken. Salta och olja huden och lägg i ugnen på BBQ släta sida.
Vänd inte fisken under tillagningen.

Tillagning

2:a ugnsfals - 190 °C
under 18 minuter





Lätt



30 minuter



4 personer

Ingredienser

- 16 räkor
- Olja, salt och citron e.b.

RÄKSPETT

Gör så här

Värm upp ugnen med BBQ.

Rengör räkorna och lämna bara huvudet och svansen.

Förbered en blandning av olja, salt och citron i en separat skål. Krydda räkorna och sätt dem på fyra spettpinnar av trä.

Placera spetten på BBQ släta sida och vänd dem inte under tillagningen.

Tillagning

2:a ugnsfals - 200 °C
under 5 minuter



smeg.it

