



# TIPS & TRICKS

## *Bereid je goed voor*

Marineren zorgt voor erg smaakvol en mals vlees. Veel gerechten worden lekkerder als je het vlees minstens 2 uur marineert. Heinz Barbecue Saus is een goede basis voor een makkelijke marinade.

## *Vlees op kamertemperatuur bakt beter*

Een nieuwe goede gewoonte? Je vlees op kamertemperatuur brengen (minstens 20 minuten) voordat je het bakt. Als het vlees te koud is, kan de buitenkant verbranden nog voordat het binnenin gaar is.

## *Niet prikken en porren*

Die heerlijk gekarameliseerde BBQ korst vraagt tijd dus draai je vlees zo weinig mogelijk om en gebruik een tang of een spatel. Duw niet op je vlees, zo gaan de sappen verloren. Worstjes kan je het beste met rust laten, erin prikken kan ervoor zorgen dat ze uitdrogen.

## *Laat het rusten*

Houd je van lekker sappig vlees? Laat gebakken vlees dan 10 minuten rusten op een warm, schoon bord en dek af met folie. Dit zorgt ervoor dat de spiervezels ontspannen en de sappen weer absorberen.

## *Een briljante BBQ met Wijko*

Zoals je weet is een BBQ niet volmaakt zonder een selectie Wijko Sauzen. Er is voor ieder wat wils! Waarom probeer je niet eens iets anders zoals Wijko Hot?

