

Seafood en barbecue : een magische combinatie.

5 absolute toppers voor het komende barbecueseizoen.

- **Scampi brochette:** de klassieker die iedereen bevalt. Extreem makkelijk om te bereiden.
- **Provençalse brochette:** kleurrijk en smaakvol, een lust voor het oog!
- **Tonijn porties :** de ideale vissoort voor de barbecue. Goed kruiden en de binnenkant best rosé laten.
- **Body peeled garnalen :** deze garnalen zien er prachtig uit, maar hoef je niet meer te pellen en te ontdarmen. Nooit eerder was genieten van gegrilde garnalen zo makkelijk.
- **Zalmporties :** wilde zalm leeft voor de ruige kusten van Alaska. Het is een op en top natuurlijk product dat je heerlijk kan bereiden in een Q-bag. Zo blijft de zalm heerlijk mals.

