



MR. KAMADO

— BBQ EXPERIENCES —

Amerikaanse BBQ workshop menu

Jack Daniel Ribs

(Sappige spareribs gemarineerd in een zelfgemaakte BBQ-saus en langzaam gegaard tot ze mals zijn)

Slow cooked pulled pork

(Langzaam gegaarde varkensschouder die uit elkaar wordt getrokken en geserveerd met coleslaw en BBQ-saus)

Smoked brisket

(Rundvlees brisket, gerookt tot perfectie met een robuuste rub en geserveerd met augurken en uien)

Gegrilde kip met Alabama white sauce (

Malse kipfilets gegrild en overgoten met een romige, kruidige witte saus)

Cajun shrimp skewers

(Grote garnalen gemarineerd in Cajun-kruiden en gegrild aan spiesjes)

Texas Chili:

Een pittige stoofpot van rundvlees, bonen en specerijen, geserveerd met kaas en uien.

Rookworst met bier en uien

Gegrilde worstjes gesmoord in bier en uien, geserveerd op een broodje.

Gegrilde maïs op de cob

Maïskolven ingesmeerd met boter en kruiden, gegrild tot ze knapperig zijn.

Smoked Mac and Cheese

Romige macaroni en kaas met een rokerige twist, bereid op de BBQ.

BBQ-kippenvleugels met honing-bourbonsaus:

Kippenvleugels geglazuurd met een zoete en pittige bourbon-barbecuesaus.

Gevulde champignons met worst en kaas:

Grote champignons gevuld met pittige worst en gesmolten kaas, gegrild tot ze bubbelen.

Gerookte zalmfilet:

Zalmfilet gemarineerd in kruiden en gerookt tot hij heerlijk smaakt.

Rode bonen en rijst:

Een bijgerecht van rijst en rode bonen gekookt met kruiden en specerijen.

Gegrilde groentespiesjes:

Kleurrijke groenten zoals paprika, courgette en champignons aan spiesjes geregen en gegrild.

Root beer cake

Gegrilde perzik met vanille ijs en bourbon-karamel