



BIG GREEN EGG

—
SINCE 1974



The
Evergreen
Since '74



The hottest thing in outdoor cooking.



The
Evergreen
Since '74



INFORMATIE & PRODUCTGIDS 2020

- 10 Modellen
- 15 Onderstellen en tafels
- 21 De beste brandstof
- 24 Rookhout als smaakmaker
- 28 EGGspander
- 30 Roosters en keramiek
- 33 Gietijzeren pannen
- 36 Pizza bakken
- 38 Thermometers
- 50 Onderhoud je EGG
- 52 Covers
- 53 Fan items
- 60 Recepten

Copyright © 2020 Big Green Egg Europe. Alle rechten voorbehouden. Tenzij anders aangegeven, zijn alle materialen in deze catalogus auteursrechtelijk beschermd door Big Green Egg Europe B.V. Geen enkel onderdeel uit deze catalogus, hetzij tekst, hetzij afbeelding, mag worden gebruikt voor enig ander doel dan Big Green Egg Europe B.V. Daarom is het reproduceren, wijzigen, opslaan in een geautomatiseerd gegevensbestand of doorgeven, in welke vorm of op welke manier dan ook, elektronisch, mechanisch of anderszins, anders dan voor persoonlijk gebruik, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming ten strengste verboden.

De prijzen in deze catalogus staan weergegeven in Euro's. Aan de inhoud van deze catalogus is de grootst mogelijke zorg besteed. Toch kan Big Green Egg Europe B.V. op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Aan de geboden informatie kunnen geen rechten worden ontleend en Big Green Egg Europe B.V. is niet aansprakelijk voor de gevolgen van het gebruik van de informatie. BEv1.012020

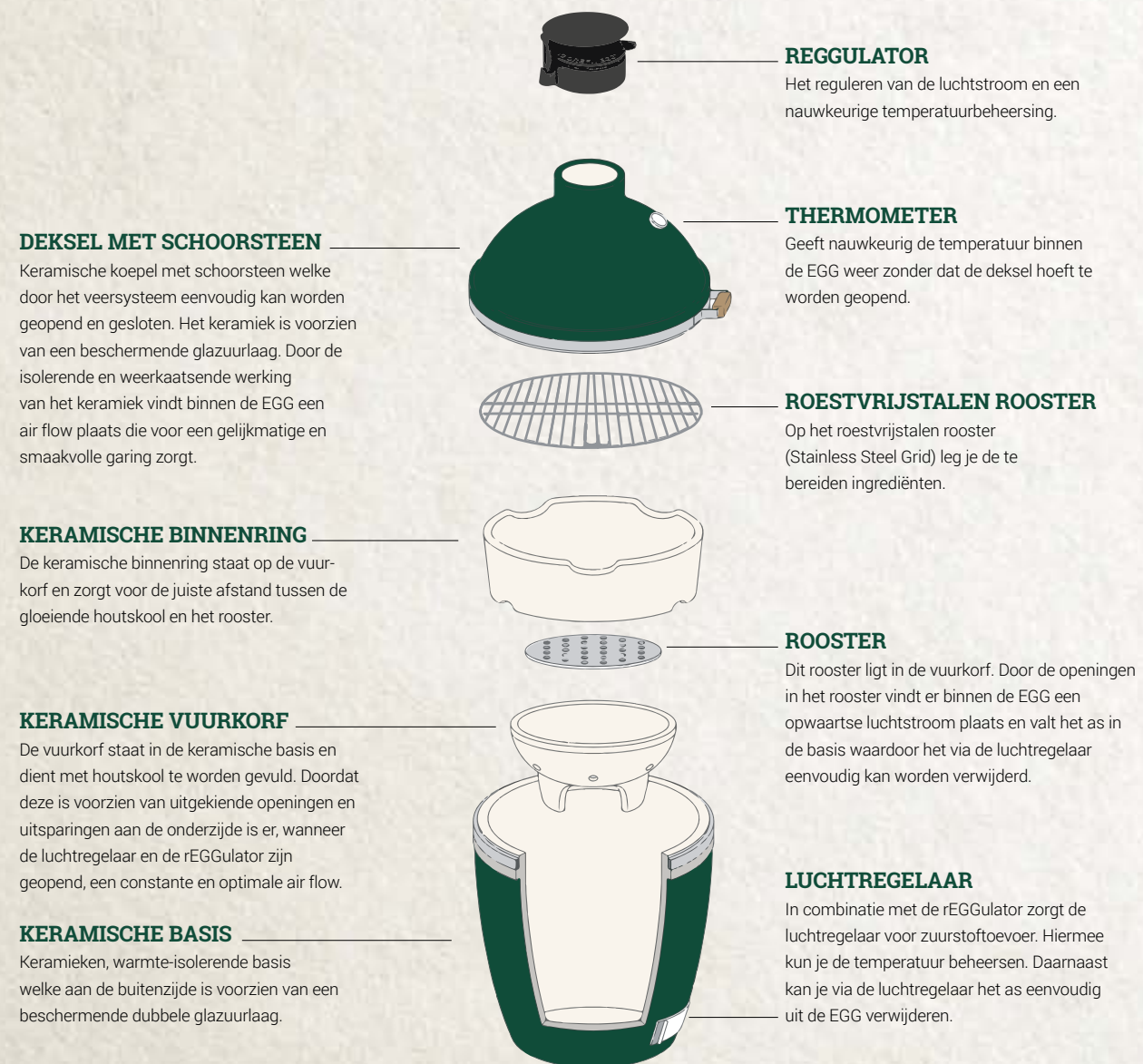
Big Green Egg®, EGG® en convEGGtor® zijn handelsnamen of gedeponeerde handelsnamen van the Big Green Egg Inc.

Vraag je Big Green Egg dealer om advies!

Heb je vragen of wil je meer weten over onze Big Green Egg's of de indrukwekkende collectie met accessoires? Erkende Big Green Egg dealers hebben alle expertise in huis om je goed te adviseren. Je vindt de dichtstbijzijnde dealer via de website biggreenegg.be

Zo zit de Big Green Egg in elkaar

Hoogwaardig keramiek en betrouwbare kwaliteit



OUDE WIJSHEID & INNOVATIEVE TECHNOLOGIE

Voor het idee achter de kamado en de Big Green Egg moeten we eeuwen terug in de tijd. Ruim 3.000 jaar geleden werd de kamado al gebruikt in Oost-Azië als traditionele, houtgestookte klei-oven. Daar werd hij ontdekt, omarmd en meegenomen door Japanners die hem liefkozend 'kamado' noemden, oftewel oven of haard. Eenmaal in Japan ontdekten Amerikaanse soldaten de kamado aan het begin van de vorige eeuw en namen hem als souvenir mee naar huis. In de loop der tijd werd het eeuwenoude model volgens hedendaagse kennis, productietechnieken en innovatieve materialen verder geperfectioneerd. Ook de vooruitstrevende ontwikkelingen in de keramische technologie van de NASA heeft bijgedragen tot de totstandkoming van het bijzondere buitenkooktoestel: de Big Green Egg.

HET GEHEIM ACHTER DE BIG GREEN EGG

Amerikanen, Belgen: iedereen die de gerechten proeft die op een Big Green Egg gemaakt zijn, valt als een baksteen voor de ongeëvenaard lekkere smaak. Wat is het geheim achter de EGG? Eigenlijk is het de combinatie van een aantal dingen. Het is het keramiek dat de warmte weerkaatst, waardoor een luchtstroom ontstaat die ingrediënten en gerechten extra mals maakt. Het is de perfecte luchtcirculatie, waardoor voedsel op de gewenste temperatuur gelijkmatig gaart. En het is het feit dat de temperatuur tot op de graad nauwkeurig te reguleren en behouden is. Zelfs externe temperaturen hebben door het hoogwaardige, warmte-isolerende keramiek geen invloed op de temperatuur binnen de EGG. En – last but not least - zijn looks mogen er natuurlijk ook zijn.

SAMEN GENIETEN VAN DE ULTIEME SMAAKBELEVING

Met elkaar genieten van het goede leven, dat is waar Big Green Egg voor staat. Familie, vrienden, dierbaren om je heen en de lekkerste gerechten die je ooit geproefd hebt. Omdat de Big Green Egg een temperatuurbereik heeft van 70°C - 350°C kun je er allerlei kooktechnieken op loslaten: grillen, bakken, koken, stoven, roken en slow cooking. Wil je hem nog veelzijdiger maken? Voor elk model Big Green Egg zijn er handige accessoires waarmee het EGG'en nog makkelijker en leuker wordt én je kookkunsten nog meer flavour krijgen. Het samenspel van de multifunctionele EGG en goed gezelschap zorgt voor onvergetelijke momenten.



LEVENSLANGE KWALITEIT

Bij Big Green Egg staan we 100% achter ons product. Daarom krijg je ook levenslange garantie op het materiaal en de constructie van alle keramische onderdelen van de EGG. Hij is gemaakt van buitengewoon hoogwaardige keramiek. Dit materiaal heeft extreem isolerende eigenschappen en maakt de EGG, in combinatie met diverse andere gepatenteerde onderdelen, uniek. Het keramiek weerstaat extreme temperaturen en temperatuurschommelingen. Je kunt je EGG keer op keer gebruiken zonder dat de kwaliteit afneemt. Het is dus niet zo gek dat we met het hele bedrijf achter onze EGG's staan.



INDIRECT GAREN MET DE CONVEGTTOR

Naast grillen, bakken, stoven, wokken en roken is de Big Green Egg ook gemaakt voor slow cooking van grotere stukken vlees of het langzaam laten garen van delicate ingrediënten zoals schaal- en schelpdieren en visfilets. Met de keramische convEGGtor bouw je de Big Green Egg in een handomdraai om tot oven. Hij fungeert als warmteschild waardoor de houtskool geen directe warmte uitstraalt naar de ingrediënten, wat voor een langzaam garingsproces zorgt. Met de convEGGtor Basket haal je heel eenvoudig de convEGGtor in en uit je EGG. Gebruik je daarbij ook een Baking Stone (ook wel pizzasteen genoemd), dan maak je het allerlekkerste brood en pizza's met een authentieke, krokante bodem. De mogelijkheden van de EGG zijn eindeloos. Probeer ze allemaal en geef je creativiteit de ruimte.

The original kamado since '74

De innovatie van een klassieker.



Het beste keramiek Innovatieve details

Op het eerste gezicht lijkt er weinig verschil tussen deze Big Green Egg en het model dat we in 1974 introduceerden. Schijn bedriegt. Want sindsdien hebben we een flink aantal technologische innovaties doorgevoerd. En dat blijven we doen. Omdat we niet alleen de beste kamado van vandaag willen zijn, maar ook die van de toekomst.



Exacte
temperatuur-
beheersing



Geproduceerd in
Noord-Amerika



De hoogste kwaliteit
keramiek ontwikkeld
door NASA



Eenvoudig aan
te steken en in
15 minuten klaar
voor gebruik



Zien hoe
Big Green Egg
wordt gemaakt?

Jij en Big Green Egg: it's a match!

Als levensgenieter weet je één ding zeker: met een Big Green Egg haal je de premium kamado in huis (nou ja, in je tuin, op je terras of op je balkon). Naast grillen kun je op een Big Green Egg bakken, roken, stomen en (slow) koken. Want een EGG is niet gewoon een barbecue maar een complete buitenkeuken, waar je ook pizza's in kunt bakken, vis in kunt roken, vlees langzaam in kunt garen en alle dingen kunt doen die je ook in een gewone oven kan doen. De culinaire mogelijkheden met een Big Green Egg zijn eindeloos. De vraag is dus niet waarom je een EGG wilt, maar welke van de 7 modellen het beste bij je past. Daarom hebben we de modellen kort omschreven. Ontdek zelf dat hoe klein of groot je gezin, vriendenkring en je tuin (of terras) ook is, er altijd een matching EGG is!

The essential Big Green Egg collection:

Een easy start

Speciaal voor de beginnende EGG'er hebben we een starterspakket samengesteld met hierin de belangrijkste basics. Is je wensenlijst voor je verjaardag ook meteen klaar.



convEGGtor +
convEGGtor basket



IntEGGrated Nest+Handler



Ash Tool

100% Natural
Premium Lump
Charcoal 9 kg



Charcoal Starters



2XL

Groot, groter, grootst. De Big Green Egg 2XL is het grootste lid van de Big Green Egg-familie en de grootste kamado die op de markt verkrijgbaar is. Alles aan dit model is indrukwekkend: het gewicht, de omvang, de hoogte en het kookoppervlak. De 2XL is in alles een echte eyecatcher. Met behulp van een EGG Nest en Nest Handler is de 2XL nog steeds makkelijk te verplaatsen. En dankzij een slim scharnier-mechanisme gaat ook het openen van de EGG heel eenvoudig. Een grootheid qua formaat en culinaire mogelijkheden, maar zonder de sterallures.

Specificaties
 Grillrooster: Ø 73 cm
 Kookoppervlak: 4.185 cm²
 Gewicht: 170 kg
 Hoogte: 90 cm

Code 120939
 Prijs 3.495,-



2XL DE BELANGRIJKSTE BASICS

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- 2x Half convEGGtor Stone
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Prijs
 4.261,50



XLarge

Heb je een grote familie en/of vriendengroep? Of kook je professioneel, bijvoorbeeld als cateraar voor grote groepen? Dan is de Big Green Egg XLarge jouw partner in crime. Je kunt grote gezelschappen laten genieten van smaakvol gegaarde ingrediënten en gerechten. Met een kookoppervlak van 61 centimeter zijn grote stukken vlees, vis of meerdere pizza's geen fantasie meer maar realiteit. En is 61 centimeter nog net niet genoeg? Breid het kookoppervlak dan uit met de speciale 2 en 3 Level Cooking Grids die beschikbaar zijn voor de XLarge en kook op hoog niveau.

Specificaties
 Grillrooster: Ø 61 cm
 Kookoppervlak: 2.919 cm²
 Gewicht: 99 kg
 Hoogte: 78 cm

Code 117649
 Prijs 2.270,-



XLarge DE BELANGRIJKSTE BASICS

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Prijs
 3.042,50





Large

De Big Green Egg Large is het meest populaire model in de Big Green Egg-familie. Op het kookoppervlak van de Large maak je met gemak al jouw favoriete gerechten én die van familie en vrienden. Tegelijk als dat moet, want op de Large heb je genoeg ruimte om voor 8 personen te koken. Met al die ruimte bereid je op de Large ook heel makkelijk complete driegangenmenu's. Wil je het maximale uit je EGG halen? Dan is de Large ook jouw perfecte match, want het is het model waarvoor de meeste accessoires beschikbaar zijn. En daarmee zijn de mogelijkheden van deze alleskunner eigenlijk, de naam zegt het al, Large.

Specificaties
 Grillrooster: Ø 46 cm
 Kookoppervlak: 1.688 cm²
 Gewicht: 73 kg
 Hoogte: 84 cm

Code 117632
 Prijs 1.560,-



Large DE BELANGRIJKSTE BASICS

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Prijs
 2.147,50



Medium

De Big Green Egg Medium is compact genoeg om te passen in een kleine stadstuin, patio of op een balkon, maar groot genoeg om voor 6 tot 8 personen op te grillen, roken, stoven of bakken. Met de Medium in je tuin nodig je dus heel makkelijk wat familie of vrienden uit om samen te genieten. Mede daarom is deze EGG een van onze populairste modellen. Met de bijpassende convEGGtor en de Baking Stone verander je de Big Green Egg Medium in een handomdraai in een pizza-oven waarin je zelf de lekkerste pizza's maakt. Want ook al is het de Medium, hij is allesbehalve gemiddeld!

Specificaties
 Grillrooster: Ø 40 cm
 Kookoppervlak: 1.140 cm²
 Gewicht: 51 kg
 Hoogte: 72 cm

Code 117625
 Prijs 1.180,-



Medium DE BELANGRIJKSTE BASICS

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Prijs
 1.644,50



MiniMax

Zijn formaat is misschien niet indrukwekkend, maar dat maakt de Big Green Egg MiniMax ruimschoots goed met zijn prestaties. Hij is maar 7 centimeter hoger dan de Big Green Egg Mini maar heeft een veel groter kookoppervlak, vergelijkbaar met dat van de Big Green Egg Small. En dat geeft je genoeg ruimte om voor 4 tot 6 personen te koken. En ga je erop uit? Met een gewicht van 35 kilo hoeft je geen professioneel gewichtheffer te zijn om de MiniMax mee te nemen. In de standaard meegeleverde EGG Carrier is dat geen probleem!

Specificaties MiniMax
 Grillrooster: Ø 33 cm
 Kookoppervlak: 855 cm²
 Gewicht: 35 kg
 Hoogte: 50 cm

Inclusief EGG Carrier
 Code 119650
 Prijs 968,-



MiniMax DE BELANGRIJKSTE BASICS

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Prijs
 1.109,50



Small

Is outdoor cooking het voorrecht van mensen met een tuin? Nee hoor! De Big Green Egg Small is de favoriete huisgenoot van stadsmensen met een balkon of kleine patio. De Small is compact en toch kook je er met gemak de sterren van de hemel op voor 4 tot 6 personen. Omdat het rooster van de Small lager ligt dan dat van de MiniMax is de Small geschikter voor grotere bereidingen, ook al hebben ze allebei een even groot kookoppervlak. De Big Green Egg Small is misschien klein, hij levert wel grote prestaties!

Specificaties

Grillrooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 36 kg
Hoogte: 61 cm

Code 117601

Prijs 895,-



Small DE BELANGRIJKSTE BASICS

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Prijs

1.233,50



Mini

De Big Green Egg Mini is het kleinste en lichtste lid van de Big Green Egg-familie. Hij is ideaal om mee te nemen naar de camping, boot of picknick. Of om thuis gewoon direct op tafel te zetten. Maar om heel eerlijk te zijn: als je dit model EGG hebt, ga je waarschijnlijk nooit meer ergens heen zonder hem mee te nemen. Dankzij zijn gewicht gaat het verplaatsen van de Mini heel eenvoudig. Je kunt het jezelf nog makkelijker maken door ook een EGG Carrier voor de Mini aan te schaffen. Kook je meestal voor 2 tot 4 personen? Dan is dit reislustige lichtgewicht jouw ideale Big Green Egg-model.

Specificaties Mini

Grillrooster: Ø 25 cm
Kookoppervlak: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Hoogte: 43 cm

Code 117618

Prijs 599,-

EGG Carrier Mini

Code 116451

Prijs 97,-



Mini DE BELANGRIJKSTE BASICS

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

Prijs

815,50



ACCESSOIRES

De Big Green Egg is de heilige graal voor elke food lover. En hoe vaker je hem gebruikt, hoe blijer je wordt van alle mogelijkheden, de resultaten en de reacties. Wil je de lat nog hoger leggen, nog meer kookoppervlak creëren of het jezelf makkelijker maken? Haal dan je hart op aan onze enorme collectie met accessoires.



Portable Nest

Ga je kamperen, naar een park- of strandparty? Er is geen enkele reden om dat niet in stijl te doen. Je neemt gewoon je MiniMax mee in zijn draagbare nest. Even uitklappen en je multifunctionele buitenkooktoestel staat direct op comfortabele kookhoogte (het onderstel is 60 cm!). UitgeEGG'd? Opvouwen en wegwezen.

MiniMax 120649 195,-



IntEGGrated Nest+Handler

Ja hoor, bij Big Green Egg doen we aan twee in één! De intEGGrated Nest+Handler smelt twee geweldige producten om tot één fantastische creatie. Een sterk, stabiel nest én een handig hulpmiddel om je EGG veilig te verplaatsen dankzij de grote, stevige zwenkwielen. Verblijfplaats + vervoer; en dat alles in een strak design.

2XL 121011 459,-
XLarge 121158 380,-
Large 120175 340,-
Medium 122285 340,-



Nest

Elke Big Green Egg voelt zich thuis in een EGG Nest. Als je EGG in het onderstel plaatst, zie je hem groeien. Doordat hij wat hoger staat, heeft hij meteen jouw ideale werkhoogte. Wel zo prettig voor je rug. Het EGG Nest is van gepoedercoat staal gemaakt en met de 4 stevige zwenkwielen kun je je EGG makkelijk verplaatsen.

XLarge 301079 297,-
Large 301000 242,-
Medium 302007 230,-
Small 301062 195,-



Table Nest

Met het Table Nest zet je je Big Green Egg letterlijk op een voetstuk. Het is speciaal ontworpen om je EGG te ondersteunen en je tafel, kookeiland of zelfgebouwde buitenkeuken tegen de vrijkomende hitte te beschermen. Bijkomend voordeel: met het Table Nest krijg je ook geen schroeiplekken op je tafel.

2XL 115638 79,-
XLarge 113238 54,-
Large 113214 48,-
Medium 113221 42,-



Nest Utility Rack

Waar leg je je convEGGtor als je hem niet gebruikt? De nieuwe Big Green Egg Nest Utility Rack houdt hem voor je vast. Deze tijdelijke opbergoplossing bevestig je aan je EGG Nest of intEGGrated Nest+Handler. En hij heeft meer dan genoeg armkracht om je Baking Stone aan op te hangen. Sterk staaltje.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704 51,-



Acacia Wood EGG Mates

De nieuwe Acacia Wood EGG Mates van Big Green Egg zijn een prachtig zijspan bij je Big Green Egg. De handige zijtafels voor je ingrediënten en tools zijn van duurzaam geogst acacia. Deze harde houtsoort met opvallende tekening wordt vooral voor chic meubilair gebruikt. Makkelijk monteerbaar, inklapbaar en hittebestendig: in één woord 'wow'.

XLarge	121134	200,-	MiniMax	121844	121,-
Large	121127	200,-	Small	120663	182,-
Medium	120670	182,-			



Acacia Table

De natuur gaat haar eigen gang. Kijk maar naar de Acacia Table. Deze handgemaakte tafel bestaat uit massieve planken van acacia en heeft natuurlijk gevormde nerven en unieke kleurschakeringen. Daarom is elke tafel weer anders. De Acacia Table transformeert je Big Green Egg tot een complete buitenkeuken met voldoende ruimte voor je tools en je gerechten. Plaats de EGG in de tafel op een Table Nest voor de noodzakelijke luchtcirculatie.

160x80x80 cm		150x60x80 cm	
XLarge	118264 780,-	Large	118257 720,-

Caster Kit 120410 50,-

De prijs van de tafel is exclusief EGG, Table Nest en wielen (Caster Kit).

Designed for endless family moments.





Modular EGG Workspace.

Omdat Rome ook niet in één dag is gebouwd, neem jij ook de tijd om je outdoor keuken 100% te customizen. Een Big Green Egg Large of XLarge met een MiniMax er naast? Begin met het framework en bouw dat langzaam uit met Expansion Frames, Nest Inserts en andere Add-ons. Schat, we gaan voor een uitbouw!

Het nieuwe Big Green Egg Modular EGG Workspace is een soort Lego® voor volwassenen. Het is zo ontworpen dat alle onderdelen gecombineerd kunnen worden en je kunt blijven uitbouwen.

Wil je een groot werkblad? Dit modulaire systeem is net zo veelzijdig als de EGG himself. Ook de vorm of stijl van je werkruimte buitenshuis is aan jouw wensen en smaak aan te passen.



EGG Frame		76x76x77 cm	
	76x88x77 cm	XLarge	120229 545,-
2XL	121837 756,-	Large	120212 545,-
		Medium	122193 545,-

De prijs van de tafel is exclusief EGG en wielen (Caster Kit).

Breid uit met een Expansion Module.



Expansion Frame
76x76x77 cm
120236 320,-



Expansion Cabinet
76x76x77 cm
122247 1.083,-
Exclusief Acacia Wood Insert

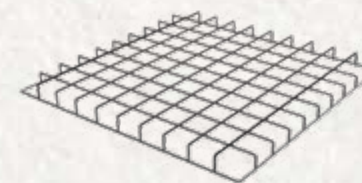


Caster Kit
10 cm
120410 50,-



Tool Hooks
25 cm
120281 31,-

Personaliseer met Inserts.



Stainless Steel Grid Insert
120243 145,-



Acacia Wood Insert
120250 115,-



Stainless Steel Insert
120274 374,-



Distressed Acacia Wood Insert
120267 126,-



Big Green Egg events

Hot & happening

De beste reden voor een reisje naar het buitenland? Bezoek een Big Green Egg's Flavour Fair. Topchefs, trends, technieken, tips & tricks en grensverleggende workshops en masterclasses: dit foodevent voor fanatieke EGG fans is een life-changing ervaring. Maar ook dichterbij huis organiseren we regelmatig Big Green Egg events en workshops. Professionele Big Green Egg chefs brengen je basisvaardigheden bij of juist nieuwe skills en technieken. En dat allemaal door het zelf te doen. Meer info over Big Green Egg's Flavour Fair, events en workshops vind je op biggreenegg.be en onze social media. Keep learning, keep growing.

Alleen de Allerbeste brandstof voor je EGG.

De keuze voor de houtskool die je in je Big Green Egg gebruikt is mede bepalend voor de smaak van je gerechten. Voor veel topchefs is houtskool één van de geheime ingrediënten die bijdragen aan de onovertroffen en karakteristieke Big Green Egg-smaak. Daarom hebben we onze eigen Big Green Egg-mix laten ontwikkelen. De Premium Lump Charcoal is samengesteld uit eikenhout en hickory en dat proef je. De 100% eco-vriendelijke kolen (zonder chemische ingrediënten, geur- en smaakstoffen) bereiken snel een hoge verbrandings-temperatuur en houden die ook goed vast. De grote stukken branden lang, genereren in tegenstelling tot veel andere soorten houtskool uitzonderlijk weinig as en zorgen voor een subtiele rooksmaak. Met één lading houtskool kun je gemiddeld 8-10 uur EGG'en bij een constante temperatuur. Wil je snel van start? Gebruik dan de Charcoal Starters. Deze aanmaakblokjes bestaan uit geperste houtvezels en zijn dus schoon, veilig, geurloos en makkelijk in het gebruik.



100% Natural Lump Charcoal

Mission accomplished: onze zoektocht naar de perfecte houtskool voor de Big Green Egg. De Premium Lump Charcoal bestaat uit een mix van eikenhout en hickory en dat proef je terug in je gerechten. De kolen bereiken snel een hoge temperatuur en houden die ook lang vast.

9 kg	390011	32,50
4,5 kg	110503	17,50



Charcoal Starters

Met de Charcoal Starters heb je een vlam-mende start bij het EGG'en. Je steekt de houtskool in je Big Green Egg er veilig mee aan, zonder aanmaakvloei-stoffen of chemische toevoegingen. Deze aanmaakblokjes bestaan uit geperste houtvezels waardoor je geen (zwarte) walm of penetrante geur van petroleum krijgt.

24 stuks	120922	10,-
----------	--------	------



Charcoal EGGniter

Brandnieuw en al meteen onmisbaar voor elke EGG'er. De Big Green Egg Refillable Butane Charcoal EGGniter is een krachtige mix van een instelbare brander en een blower. Binnen een paar minuten ontsteek en boost je het vuur in de kooltjes. Deze BBQ starter is snel, makkelijk en veilig. Baby, you can light my fire!

120915	85,-
--------	------

Word onderdeel van de Big Green Egg Society.

Ben jij een echte Big Green Egg-fan? Word dan onderdeel van onze society! Blijf op de hoogte van het laatste nieuws en aankomende events, ontvang maandelijks de lekkerste recepten in je mailbox en ontdek nieuwe manieren om met andere EGG-fans in contact te komen.

Laat je e-mailadres achter op biggreenegg.be en ontdek een digitale wereld vol culinaire inspiratie!



Fire Bowl

Hoe krijg je zonder problemen of vieze handen de as uit je afgekoelde EGG? Dat is de missie van de nieuwe roestvrijstalen Fire Bowls. Hang hem boven een vuilnisbak en filter de as uit de gedoofte houtskool. Dat garandeert een maximale luchtstroom waardoor je lekker snel opstart. You can lift me up!

De roestvrijstalen Fire Bowls van Big Green Egg doen het vuile werk voor je. Laat hem naar beneden zakken aan de handige hengsels. Houtskool bijvullen? Dat doe je voortaan ook in de Fire Bowls. De 2XL en XL Fire Bowls zijn in twee aparte compartimenten opgedeeld voor de twee zones in je EGG. Dit werktuig is van de hoogste kwaliteit RVS en zonder lasnaden wat hem ijzersterk maakt. Je kunt hem eenvoudig op de Cast Iron Grate plaatsen of direct in de vuurkorf.

2XL	122698	345,-
XLarge	122681	276,-
Large	122674	136,-
Medium	122667	120,-
MiniMax	122650	95,-

Roken op je EGG? Verslavend lekker.



De techniek van het roken geeft het EGG'en een extra dimensie. Heb je eenmaal die karakteristiek rokerige en lichte houtsmak geproefd, dan ben je verkocht. Met een paar hulpmiddelen krijg je het roken makkelijk onder de knie. Kies voor de Wooden Grilling Planks om je ingrediënten op te leggen. Voordat je de plank van ceder- of elzenhout in je EGG legt, week je hem even in water. De hitte in combinatie met het vocht zorgt voor het rooeffect. Met de originele Wood Chips geef je je gerechten een extra accent. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi er een handje overheen. Al naar gelang de gerechten die je maakt, kies je voor Hickory, Pecan, Apple of Cherry. Nieuw in ons assortiment zijn de 100% natuurlijke Wood Chunks: deze stevige houtbrokken zijn uitgebreid door topchefs getest en goedgekeurd. Dankzij hun formaat zijn ze extra goed geschikt voor de langere low en slow sessies. Kies voor Apple, Hickory of Mesquite en je bereikt het volgende gastronomische level.



Wood Chips

Elke Big Green Egg-chef heeft zijn eigen stijl. Met de originele Wood Chips geef je al je gerechten een karakteristiek rokerige smaak. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi een hand Wood Chips over de houtskool heen. Of doe het allebei: dat is een kwestie van smaak. Net als welke soort Wood Chips je kiest: Hickory, Pecan, Apple of Cherry.

Inhoud - 2,9 L

Hickory	113986	10,-
Pecan	113993	10,-
Apple	113962	10,-
Cherry	113979	10,-

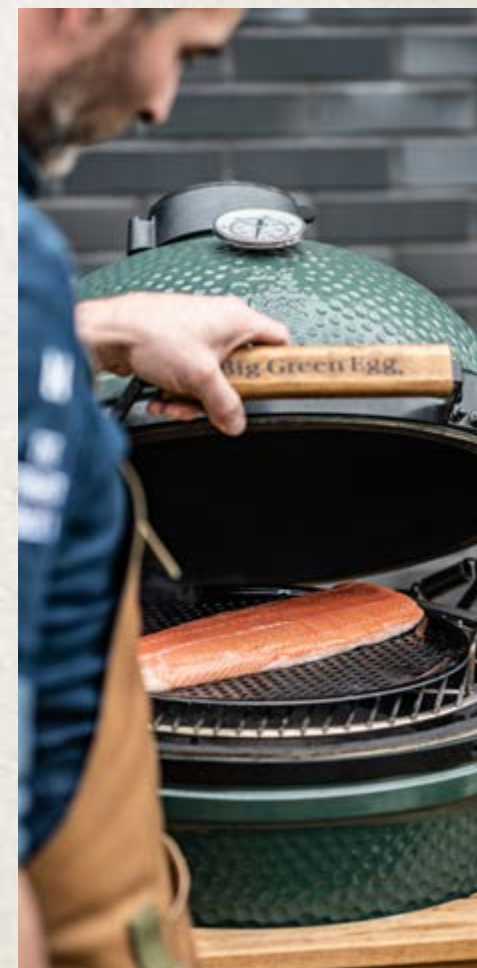


Wood Chunks

Uitvoerig getest door Big Green Egg-chefs. Deze premium serie met 100% natuurlijke Wood Chunks is perfect om mee te roken en geeft extra lang een mooi aroma en rijke smaak af. Kies uit Apple, Hickory of Mesquite en ontdek een nieuwe smaakvolle dimensie aan alles wat je op je Big Green Egg bereidt.

Inhoud - 9 L

Apple	114617	30,-
Hickory	114624	23,-
Mesquite	114631	23,-



Apple



vis, varkensvlees, blank vlees en gevogelte zoals kip en kalkoen.

Cherry



vis, lamsvlees, alle soorten wild, eend en rundvlees.

Pecan



pittige rookgerechten, vooral Amerikaanse klassieke barbecue-gerechten.

Hickory



fruit, noten, rundvlees en alle soorten wild.

Mesquite



Rundvlees, gekruid varkensvlees en wild. Vaak gebruikt voor pulled pork en brisket



Wooden Grilling Planks

Met onze Wooden Grilling Planks til je jezelf als chef naar het volgende level. Leg je ingrediënten op de (in water geweekte) plank op het rooster van je Big Green Egg en het vocht zorgt voor een rooeffect. Je kunt kiezen uit cederhouten of elzenhouten Grilling Planks, elk met zijn eigen smaakaccent.

Cedar - 2x

28 cm	116307	15,-
Els - 2x		
28 cm	116291	15,-



EGGmitt

Voor de EGGmitt steken we onze hand in het vuur. Deze extra lange grillhandschoen beschermt je linker- of rechterhand tot een temperatuur van 246°C. Van binnen zacht katoen, van buiten brandwerende vezels zoals ze die ook in de luchtvaart gebruiken. De siliconenprint zorgt voor een geweldige grip.

Eén maat 117090 32,-



Silicone Grilling Mitt

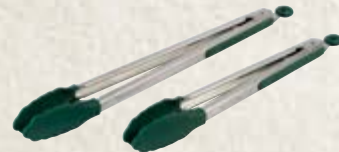
De Silicone Grilling Mitt is een volledig waterdichte grillhandschoen met een antislip-grip dankzij de siliconenprint. De manchet en de voering zijn gemaakt van zacht katoen-polyester. De Silicone Grilling Mitt is bestand tegen temperaturen tot 232°C.

Eén maat 117083 24,-



Stainless Steel Tool Set

Set	116901	91,-
Tang	116871	35,-
Spatel	116888	30,-
Kwast	116895	25,-



Silicone Tipped Tongs

40 cm	116864	30,-
30 cm	116857	24,-



Cast Iron Grid Lifter

Zakken, kwartslag draaien, klemmen en liften maar. Het optillen van het hete en zware Cast Iron Grid van je Big Green Egg, bijvoorbeeld om de convEGGtor te plaatsen of te verwijderen, is een warm klusje. Maar met de handige Cast Iron Grid Lifter is het zo geregeld. De plaat onder het handvat van de Cast Iron Grid Lifter beschermt je handen tegen eventueel opstijgende hete lucht.

117205 33,-



Grid Gripper

Met de Grid Gripper heb je een stevige grip op het rvs rooster van je Big Green Egg. Je kunt het rooster dan makkelijk optillen om bijvoorbeeld de convEGGtor te plaatsen of verwijderen of het rooster te verplaatsen en schoon te maken. Dit is ook een ideale tool om gloeiendhete Drip Pan's te liften, te legen en terug te plaatsen. En dat allemaal zonder vuile handen te maken.

118370 26,-



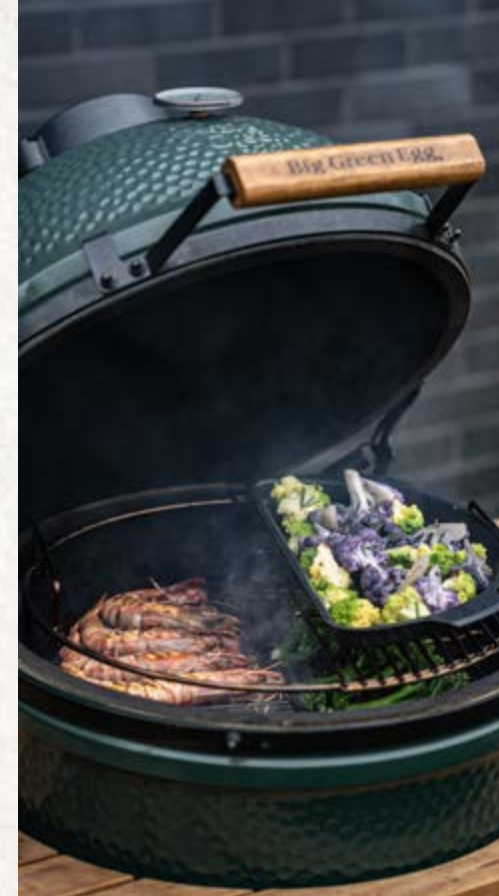
EGGspander System

Eindeloze kookmogelijkheden.

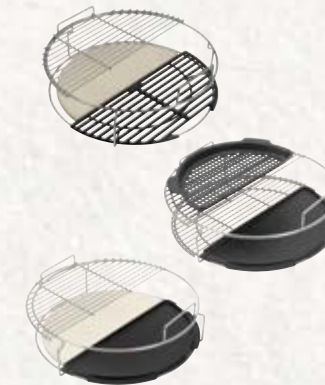


Laat je culinaire creativiteit de vrije loop met de 5 Piece EGGspander Kit. Met dit slimme systeem creëer je een oneindig aantal opstellingen waardoor je het maximale uit jezelf én je EGG haalt. Deze goed door-dachte set bestaat uit een tweedelig Multi-Level Rack, een convEGGtor Basket en 2 halve rvs roosters. Dat maakt de EGGspander Kit tot het perfecte basispakket voor elke EGG'er.

Zijn al die verschillende opstellingen nog steeds niet uitdagend genoeg voor je? Dan hebben we nog veel meer aanvullende accessoires in ons assortiment. Laat je favoriete kooktechnieken bepalen welke add-ons voor jou een must zijn.



Selectie van kooktechnieken.



Multi-Zone (direct en indirect) cooking

De EGGspander geeft ook de mogelijkheid om op ieder moment direct en indirect te koken.



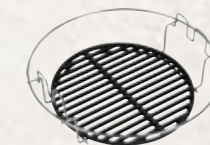
Multi-level cooking

Geeft uitgebreide kookcapaciteit wanneer je meerdere gerechten tegelijk bereidt of voor grote groepen kookt. Het bovenste kookrooster kan naar achteren geschoven worden om gemakkelijk bij je eten te komen.



convEGGtor Basket

Zorgt voor makkelijke en handige plaatsing van de convEGGtor. De basket kan daarnaast gebruikt worden om de Carbon Steel Wok in te plaatsen, voor de beste wokgerechten.



Cowboy grilling

Het tweedelige Multi-Level Rack kan omgedraaid worden voor direct "Cowboy Style" grillen, net boven de kolen.



Pizza & Baking

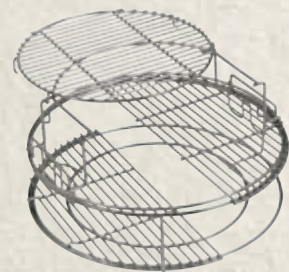
Maak van je EGG met de convEGGtor en een Baking Stone een pizzaoven voor de beste pizza's. Gebruik het Multi-Level Rack om het bakken uit te breiden.



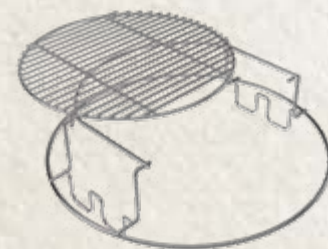
Low & Slow

Gebruik de 5-delige EGGspander Kit met 2 Half convEGGtor Stones voor de perfecte low & slow bereidingen. Lange uren op een lage temperatuur voor de beste resultaten.

5-Piece EGGspander Kit



XLarge	121226	350,-
Large	120762	229,-



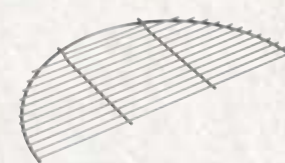
2-Piece Multi Level Rack

XLarge	121219	180,-
Large	120755	124,-



1-Piece convEGGtor Basket

XLarge	121196	121,-
Large	120724	67,-



Stainless Steel Half Grid

XLarge	121202	57,-
Large	120731	35,-

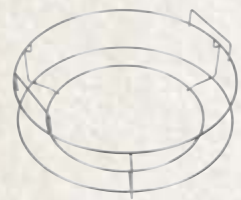




convEGGtor®

De convEGGtor zorgt voor een natuurlijke barrière tussen je gerechten en het open vuur van je Big Green Egg. Het speciale ontwerp van de convEGGtor zorgt voor een goede luchtstroom en uitstekende warmtegeleiding. De indirecte warmte die het keramische warmteschild doorlaat, transformeert je EGG in een volwaardige buitenoven. Ideaal voor low & slow cooking waarbij je ingrediënten langzaam op lage temperatuur gaart.

XLarge	401052	194,-	MiniMax	116604	81,-
Large	401021	115,-	Small	401045	83,-
Medium	401038	105,-	Mini	114341	59,-



convEGGtor Basket

INSIDE TIP! De convEGGtor Basket fungeert als lift voor je convEGGtor. Daarmee plaats je hem snel, makkelijk en veilig in je EGG.

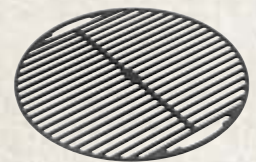
2XL	119735	115,-
XLarge	121196	121,-
Large	120724	67,-



Baking Stone

Pizza, speltbrood, focaccia of een lekkere appeltaart: met de Baking Stone kun je je eigen bakkerij aan huis beginnen. Leg de steen op het rooster van je Big Green Egg en je krijgt brood met een knapperig korstje en pizza's met een krokante bodem.

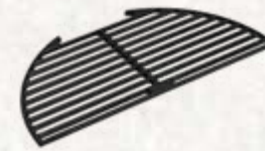
XLarge	401274	145,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	88,-	401007	69,-	



Cast Iron Grid

De grillruit is de handtekening van de chef. Met de Cast Iron Grid zet je hem zelf ook op je zalmnoten, steaks en groente. Dit gietijzeren rooster zorgt voor perfect dichtgeschroeid vlees waardoor de sappen beter bewaard blijven. Heb je je gerecht gesigineerd? Serveren maar.

Large	122957	90,-	MiniMax	122971	70,-
Medium	126405	77,-	Small		



Cast Iron Half Grid

Ga je voor het echte grillwerk? Met de Cast Iron Half Grid maak je zalmnoten, steaks en groente met een benijdenswaardig grillruitje. Perfect dichtgeschroeid van buiten, super mals van binnen. Het halve kookoppervlak maar wel de hele smaak.

XLarge	121233	59,-
Large	120786	48,-



Half convEGGtor Stone

Lekker veelzijdig is een understatement voor de Half convEGGtor Stone. Zet hem samen met de 1-piece convEGGtor basket in als tussenlaag wanneer je in twee zones wilt koken, één direct en één indirect. Of als volledig convectie schild wanneer er twee tegen elkaar aan liggen.

2XL	120960	115,-
XLarge	121820	59,-
Large	121035	47,-



Half Cast Iron Plancha

Een gietijzeren plaat met een dubbelrol: op de geribbelde kant grill je delicate of kleinere ingrediënten. En de gladde kant is ideaal voor pannenkoeken, crêpes of eieren. Heb je nog een helft over ook. Iemand nog wensen?

XLarge	122995	120,-
Large	122988	79,-



Perforated Half Grid

EGG je graag delicate ingrediënten zoals zeevruchten en vis? Met de Perforated Cooking Grid houd je ze intact. Ook ideaal voor klein gesneden groente of bijvoorbeeld asperges.

XLarge	121240	44,-
Large	120717	39,-





Perforated Cooking Grid

Met de Perforated Cooking Grid voorkom je dat je kleine of in stukjes gesneden groente, paddenstoelen of zeevruchten tussen het rooster van je Big Green Egg belanden. Leg het grid gewoon op je rooster. Door de kleine perforaties krijgen je ingrediënten toch die onovertroffen EGG-smaak.

Half rond:				
2XL, XLarge	Ø 58 cm	116390	51,-	
Rond:				
2XL, XLarge, Large	Ø 41 cm	201287	44,-	
Rond:				
2XL, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax	Ø 33 cm	102010	25,-	



Cast Iron Satay Grill

Saté is de allemansvriend op de Big Green Egg. Daarom komt deze Cast Iron Satay Grill precies op het juiste moment. Marineer je favoriete ingrediënten, maak er spiesjes van en leg ze op het speciaal ontworpen halve rooster. Geen wiebelende, halfgare of vlamvattende spiesen, maar gelijkmatig gegaarde saté... of kebab, of yakitori. Wat je maar wilt!

Large	700485	151,-
-------	--------	-------



Cast Iron Plancha

Vallen er bij jou ook wel eens ingrediënten tussen het rooster van je Big Green Egg? Daar hebben wij de Cast Iron Plancha Griddle voor in de collectie. Op deze gietijzeren plaat grill je delicate en kleine gerechten op de geribbelde kant en bak je pannenkoeken of eieren op de gladde kant. De Plancha Griddle voor de MiniMax kun je ook als deksel gebruiken voor de Cast Iron Skillet (MiniMax).

2XL, XLarge, Large	Ø35 cm	117656	79,-	2XL, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax
				Ø26 cm 120137 61,-



Cast Iron Skillet

Of je nu veel of weinig tijd hebt, voor de Cast Iron Skillet is tijd geen issue. In deze gietijzeren allrounder laat je vlees razendsnel dichtschroeien of juist urenlang smoren of stoven. Maak bijvoorbeeld sirloin steaks, Indonesische Rendang, een aardappelgratin of casserole. Tijd over? Een mooi nagerecht zoals een appeltaart of een cinnamon roll kan ook in de Cast Iron Skillet. De Cast Iron Skillet MiniMax is de perfecte match met de Cast Iron Plancha Griddle MiniMax. De Griddle fungeert dan als deksel voor je pan.

2XL, XLarge, Large	Ø36 cm	118233	85,-	2XL, XLarge, Large, Medium, Small, MiniMax
				Ø27 cm 120144 59,-



Green Dutch Oven

De Green Dutch Oven voor de Big Green Egg is met recht een zware jongen. Deze geëmailleerde gietijzeren braadpan stooft, suddert, kookt, bakt en braadt. Een echte allrounder dus! Je kunt de deksel van de Green Dutch Oven apart gebruiken als ondiepe bakpan of als vorm voor cakes en desserts. De Green Dutch Oven is rond en ovaal beschikbaar.

Ovaal - 5.2 L:	2XL, XLarge, Large	35cm	117670	210,-
----------------	--------------------	------	--------	-------

Rond - 4 L:	2XL, XLarge, Large	Ø23 cm	117045	135,-
-------------	--------------------	--------	--------	-------



Cast Iron Dutch Oven

Deze gietijzeren allrounder is op alle fronten inzetbaar. De Big Green Egg Cast Iron Dutch Oven is ideaal voor stoofschotels, stamppotten, soepen en eenpansgerechten. Het gietijzer verdeelt de warmte over de hele pan en de zware deksel van de Cast Iron Dutch Oven houdt het vocht binnenboord. Of gebruik hem zonder deksel en geef al je ingrediënten die unieke Big Green Egg-smaak. In beide gevallen blijft je suddervlees heerlijk sappig en mals. Benieuwd? Kom over 4 uur maar terug...

5.2 L:	2XL, XLarge, Large, Medium	Ø27 cm	117052	99,-
--------	----------------------------	--------	--------	------





Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Sauzen, marinade of gesmolten boter warm je snel en eenvoudig op in de Cast Iron Sauce Pot op het rooster van je Big Green Egg. De siliconen Basting Brush past precies in het handvat, zodat er niet op je tafelkleed geknoeid wordt. Zet je de Cast Iron Sauce Pot in je EGG? Haal dan wel de Basting Brush eruit.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 117663 40,-



Carbon Steel Grill Wok

De Big Green Egg is super veelzijdig en dat geldt ook voor wokken als kooktechniek. Met de Carbon Steel Grill Wok met Bamboe spatel ben je helemaal van elke culinaire markt thuis. Dankzij de platte bodem staat hij op elk kookoppervlak stabiel. En je kunt hem heel eenvoudig in combinatie met de EGGspander gebruiken. Ready to wok?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779 88,-



Stir-Fry & Paella Grill Pan

Elk land heeft zijn eigen nationale gerecht. Maak ze na of creëer je eigen versie van Spaanse paella of Hongaarse goulash met de Stir-Fry & Paella Grill Pan. In deze pan kun je ook waanzinnig wokken. Wat dacht je van Chinese Hoisinbiefstuk met eiermie? Er past maar liefst 3,8 liter in en hij heeft een diameter van 36 cm.

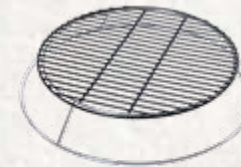
3.8 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 002167 54,-



Deep Dish Baking Stone

De Deep Dish Baking Stone staat garant voor een perfecte warmteverdeling en dat zorgt voor meesterlijke quiches, taarten, lasagne en zelfs pizza's. De keramische steen met opstaande rand zorgt ervoor dat al je baksels gelijkmatig garen en dat benijdenswaardige goudbruine kleurtje krijgen. Smeuig van binnen, crispy van buiten.

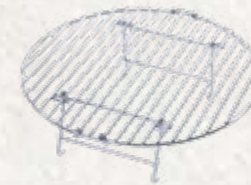
2XL, XLarge, Large
112750 105,-



2 Level Cooking Grid

Kom je oppervlakte tekort? Ga dan de hoogte in! Dat is het principe van het 2 Level Cooking Grid. Deze grillverhoger van verchromd staal verdubbelt de kookcapaciteit van je Big Green Egg XLarge. Oftewel: 2 keer zoveel lekkere creaties.

XLarge 201317 70,-



Folding Grill Extender

De hamvraag: eendenborst of shortribs? Omdat er geen goed of fout antwoord is, kies je gewoon voor allebei. Met de speciale Folding Grill Extender voor je Big Green Egg heb je ruimte genoeg. Dit uitvouwbare verhogingsrooster van roestvrijstaal bevestig je voor gebruik heel simpel aan het roestvrijstalen rooster van je EGG. En na afloop klap je hem zo weer in.

2XL, XLarge, Large
201126 35,-



Begin ook een pizzeria aan huis.

Pizza's worden Italiaanse meesterwerken als je ze in de Big Green Egg maakt. Zeker als je daarbij de hulp inroept van een aantal tools waar professionele pizzabakkers jaloers op zijn. Fan van calzone? Met de Calzone Press vul je (zelfgemaakt) pizzadeeg met jouw favoriete vulling en vouw je hem in 1 klap dubbel. Ook voor de presentatie hebben we handige accessoires. Bijvoorbeeld om crispy gebakken en rijk belegde bodem moeiteloos te snijden en de slices heel volleerd op de borden te krijgen. Mangiare!



Aluminum Pizza Peel

De echte pizzabakker herken je aan zijn zelfverzekerde houding én zijn professionele tools. Gebruik daarom ook de Aluminum Pizza Peel om je zelfgemaakte pizza's uiterst smooth op de hete Baking Stone in je Big Green Egg te laten glijden. Dat worden gegarandeerd complimenten di tutti!

118967 42,-



Compact Pizza Cutter

Eerlijk zullen we alles delen. Dus ook de pizza. Maar hoe snij je een pizza eerlijk, netjes en veilig? Met de nieuwe Big Green Egg Compact Pizza Cutter. Deze professionele pizzasnijder heeft een kunststof handgreep die prettig in de hand ligt en je handpalm beschermt. En met het roestvrijstalen wiel snijd je een pizza moeiteloos in gelijke slices. Prego.

118974 21,-



Pizza Server

114143 20,-



Measuring Cups

4x 119551 38,-



Calzone Press

16 cm 114174 8,-

Er zitten recepten in je mailbox!



Maak je weer heerlijke buikspek? En tarte tatin toe? Als je vaak op je Big Green Egg kookt, heb je vast een aantal klassiekers die bij iedereen in de smaak vallen. Maar je wilt natuurlijk wel je grenzen blijven verleggen en jezelf en anderen verrassen. Daarom vind je op biggreenegg.be een overdaad aan inspirerende recepten.



Instant Read Thermometer

Wil je je steak rare of medium? De Big Green Egg Instant Read Thermometer meet de kerntemperatuur zo exact dat zelfs medium-rare geen lucky guess meer is. Omdat er niet teveel warmte uit je Big Green Egg mag ontsnappen lees je de temperatuur (tot 232°C) binnen 3-4 seconden af. En als je de Instant Read Thermometer van Big Green Egg bij het tempereren draait, dan draait het display gewoon met je mee. Met handig, hebberrigmakend opberghoesje.

119575 163,-



Instant Read Digital Thermometer

Je kunt aan de buitenkant van een kip niet zien of hij al gaar is. Met de Instant Read Digital Thermometer loop je geen risico en serveer je altijd gare (en veilige) kip. Of andere ingrediënten natuurlijk. Steek de roestvrijstalen sonde van de Instant Read Digital Thermometer in je vlees, vis of gevogelte en je leest binnen enkele seconden de kerntemperatuur af op het grote LCD-scherm.

112002 135,-



Dual Probe Remote Thermometer

Metten is weten. Met de draadloze Dual Probe Remote Thermometer meet je tot op de graad nauwkeurig de kerntemperatuur van je ingrediënt(en) én de binnentemperatuur van je Big Green Egg. De Dual Probe werkt met 2 sondes en een ontvanger die je bij je houdt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, geeft de ontvanger automatisch een signaal (tot 91 meter).

116383 142,-



EGG Genius

Dit technische device controleert en monitort de temperatuur van je EGG en geeft het door aan je smartphone of tablet. Zo kun je op koude winterdagen lekker bingewatchen terwijl je tot op de graad nauwkeurig aan het slow cooken bent. De EGG Genius zorgt voor een constante luchtstroom waardoor je op een constante temperatuur blijft koken. Is de temperatuur in je EGG te hoog of te laag, dan krijg je een melding. Net als wanneer je aan tafel kunt. Je kunt zelfs de statistieken inzien van je vorige EGG sessies.

121059 295,-



Infrared Cooking Surface Thermometer

Lasergamen tijdens het EGG'en? De Infrared Cooking Surface Thermometer bevat een precisielaser die nauwkeurig de temperatuur van het kookoppervlak meet. Richt hem bijvoorbeeld op de Baking Stone, Cast Iron Grid of Perforated Grid om de temperatuur te controleren voordat je er ingrediënten op legt. Deze draadloze infrarood thermometer heeft een temperatuurbereik van 0°C tot 427°C.

114839 73,-



Quick-Read Thermometer

Officieel heet hij de Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. En dan zeggen we geen woord teveel. In een paar seconden leest hij de temperatuur van je lamsbout of gevulde kip digitaal af. Tot op de graad nauwkeurig (tot 300°C!). Handig: hij past in je zak en je schuift hem meteen in de opberghuls.

120793 41,-



EXACTLY THE RIGHT
TEMPERATURE
SECURES THE
ULTIMATE
FLAVOUR

A photograph of Peter Goossens, a chef with glasses and a brown jacket, leaning on a large green ceramic Big Green Egg grill. He is holding two long-handled metal tools. The grill has a thermometer on top and a wooden handle with the 'Big Green Egg' logo.

Peter Goossens Hof van Cleve

3 Michelin stars

Chef-koks & Big Green Egg

Made for each other

Waar de Big Green Egg ook voet aan de grond zet, één ding is altijd gelijk. Het warme welkom van topchefs, sterren-koks, creatieve masterminds die groot zijn geworden door innovatief te koken en gastronomische plafonds te doorbreken. Zij ontdekten dat door de mooiste, verse (seizoens)ingrediënten op de EGG te bereiden er nog een component bijkwam: de karakteristieke EGG flavour. De combinatie van vooruitstrevende creaties en het fikse arsenaal aan kooktechnieken die de EGG te bieden heeft blijkt een winnende combinatie te zijn. Big Green Egg is groot geworden door onze ambassadeurs. Sterrenkoks zoals Peter Goossens hebben ons (letterlijk) op de kaart gezet en foodies de kans gegeven om ook die unieke Big Green Egg smaak te ontdekken. Alleen al daarom verdienen topkoks voor ons een ster.





Ceramic Poultry Roaster

Kiplekker wordt kipverrukkelijk. Zet een hele kip of kalkoen op de Ceramic Poultry Roaster en hij krijgt van buiten een krokant, goudbruin velletje, terwijl hij van binnen heerlijk sappig wordt. Nog een extra smaakaccent? Vul de keramische houder met wat bier, wijn, cider en/of kruiden. Zo bereikt het gevogelte moeiteloos de perfecte smaak.

Kip	119766	25,-
Kalkoen	119773	34,-



Beer Can Chicken Roaster

Beer can chicken is een Amerikaanse klassieker waarbij je de kip over een geopend, halfvol blikje bier plaatst. Tijdens het garen van de kip gaat het bier in het blikje stomen, waardoor de kip van binnen extra mals en sappig wordt. Klinkt dat moeilijk? Niet met de Beer Can Chicken Roaster! Deze omklemt het bierblikje in de stevige houder van metaaldraad en voorkomt zo dat het blikje omvalt.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small	002099	19,-
-----------------------------------	--------	------



Vertical Poultry Roaster

Geef je Poulet Noir of Bressekip een ereplaats in je Big Green Egg op de Vertical Poultry Roaster. Met de roestvrijstalen Vertical Poultry Roaster staat de kip of kalkoen verticaal op de houder zodat hij zich met zijn eigen vet bedruipt. Daardoor wordt hij ongelofelijk sappig van binnen, terwijl hij van buiten een lekkere krokante korst krijgt. Vet lekker.

Kip	117458	24,-
Kalkoen	117441	33,-



Ribs and Roasting Rack

Het multifunctionele Ribs and Roasting Rack is ideaal om gebraad op te maken. Staand is het een V-rack: geschikt voor grote stukken vlees of (gevuld) gevogelte die langzaam moeten garen. Draai je het rack om dan is het ideaal om spare ribs in te maken. De constante luchtstroom rondom het Ribs and Roasting Rack zorgt voor geweldige resultaten. Een must have voor carnivoren.

2XL, XLarge, Large	117564	50,-
--------------------	--------	------

Medium, Small	117557	39,-
---------------	--------	------



Drip Pan

Met de Drip Pan vang je vrijkomend vet, vocht en restjes op zodat ze niet op je houtskool of convEGGtor terecht komen. Als je de aluminium drippan met een laagje water vult, wordt de luchtvochtigheid binnen je EGG hoger en je gerechten nóg sappiger.

Rond	Ø 27 cm	117403	24,-
Rectangular	35 x 26 cm	117397	30,-



Disposable Drip Pans

Een beetje chef is niet bang voor vet. Het geeft namelijk elke creatie smaak. Maar het opruimen ervan is een ander verhaal. Met de Big Green Egg Disposable Drip Pans vang je het simpelweg op. Deze wegwerp lekbakjes van aluminium zijn bovendien op maat ontworpen voor de convEGGtor. Grillen zonder je handen vuil te maken.

XLarge - 5x	120892	20,-
Large - 5x	120885	15,-

Medium, MiniMax, Small - 5x	120878	10,-
-----------------------------	--------	------







Teak Cutting Board

120632 70,-



Kitchen Towels

3 x 116840 21,-



Knife Set

117687 93,-



Kitchen Shears

120106 18,-



Bamboo Skewers

25 cm - 25x 117465 4,-



Mini-Burger Slider Basket

2XL, XLarge, Large 002105 35,-



Meat Claws

Zet je klauwen, pardon, je Meat Claws maar in het langzaam gegaarde varkensvlees en je trekt het makkelijk uit elkaar. Pulled pork is al jaren één van de Big Green Egg-favorieten, en met deze vleesklemmen klaar je dat klusje in een handomdraai. De Meat Claws zijn ook erg geschikt om grote stukken vlees mee te hanteren.

Set 114099 29,-



Pigtail Meat Flipper

Voor de Pigtail Meat Flipper gaan we door het vuur. Deze slimme vleeshaak is perfect om stukken vlees en gevogelte (zoals steaks, koteletten en kippenpoten) snel en eenvoudig om te keren. Met de lange, roestvrijstalen haak kun je zelfs bij extreem hoge temperaturen 'flippen' zonder te dicht bij het vuur te komen of het ingrediënt te beschadigen.

48 cm 201515 39,-



Flexible Skewers

Met de Flexible Skewers wordt saté of andere ingrediënten rijgen kinderspel. Aan deze flexibele grilspiezen rijg je in no-time stukjes vlees, vis, gevogelte en groente zonder dat ze er aan de andere kant weer afvallen. Klaar? Dan kun je de spiezen nog even in de marinade leggen voor extra smaak.

68 cm - 2x 201348 36,-



Stuff-A-Burger Press

Zijn jouw hamburgers wel de allerlekkerste, maar verdienen ze nog geen schoonheidsprijs? Dan is de Stuff-A-Burger Press de perfecte accessoire om jouw homemade burgers die gourmet look te geven. Vul de kunststof vorm met jouw favoriete ingrediënten, druk ze aan en grillen maar!

Ø 10,5 cm 114082 19,-





Flexible Grill Light

Ah, schijn mijn EGG even bij! De nieuwe Flexibele Grill Light is de ideale licht-assistent die meebuigt en zijn licht laat schijnen waar jij dat wilt. Het handige LED-lampje heeft een buigzame steel met aan het uiteinde een sterke magnetische voet. De losse montagebeugel koppel je simpelweg aan de band of mates van je EGG. Lights on? Actie!

122940 29,-



Chef's Flavor Injector

De enige echte Big Green Egg Chef's Flavor Injector brengt vlees en gevogelte op unieke wijze op smaak. Met deze lardeerspuit dringen marinades helemaal door tot in de kern van het vlees en wordt het nog sappiger en malser. Operatie geslaagd.

119537 47,-



Corn Holders

Dit is zo'n uitvinding waar je blij van wordt. Met deze Corn Holders (maïskolfhouders) kun je gegrilde maïskolven eten wanneer ze nog lekker warm zijn. De Big Green Egg Corn Holders hebben dubbele roestvrijstalen pennen en een soft-grip handvat zodat de maïskolf stevig in de hand ligt en je vingers schoon blijven. No mess, just the fun.

4 paar 117335 16,-



Grill Rings

Met de Grill Rings vallen je (gevulde) paprika's, tomaten of uien nooit meer om tijdens het grillen. Want deze roestvrijstalen ringen hebben een pin waarop je je groente en fruit stevig vastzet. De warmtegeleidende spiraal in het midden van de Grill Rings zorgt ervoor dat je ingrediënten lekker snel klaar zijn.

3x 002280 21,-

Big Green Egg Books.



Enjoy! Jubileum 5 years of food, fun & flavour

Een collectors-item voor elke EGG-fan. Een onuitputtelijke inspiratiebron voor (beginnende) EGG'ers. Het jubileumnummer van Enjoy! Magazine neemt je mee langs de (culinaire) hoogtepunten van de afgelopen 5 jaar. Met smaakexpedities, signature dishes van sterrenchefs en meer dan 70 spectaculaire recepten waar je je niet aan kunt branden. Kortom, net zo'n must als de EGG zelf.

224 pagina's dik
666731 24,50



The Evergreen Magazine A must-read. Must-see. Must-have.

Zowel in look-and-feel als in content een meer dan waardig opvolger van ons Enjoy! Magazine: The Evergreen Magazine. Een robuust tijdschrift dat je wereld vergroot en je culinair uitdaagt. In deze oogstrelende inspiratiebooster lees je openhartige (succes)verhalen van (bekende) chefs, sporters en ondernemers. En natuurlijk geven ze ook hun favoriete Big Green Egg herinneringen, recepten en inside tricks prijs. The Evergreen Magazine verschijnt 1 keer per jaar en is te koop bij de officiële Big Green Egg verkooppunten.

666021 15,-

Modus Operandi

MEER DAN

300

RECEPTEN

848

PAGINA'S

Meer weten?

BIGGREENEGG.EU/BE_NL/MODUSOPERANDI

Big Green Egg Kookboek

The Big Green Egg – Modus Operandi is onmisbaar voor elke Big Green Egg-fan. Of je nu een geofende of een beginnende EGG-er bent, dit boek bevat een schat aan informatie en 300 recepten die je aan je culinaire repertoire kan toevoegen. Het toepassen van verschillende kooktechnieken en het experimenteren met smaken dagen je uit om culinair het beste uit jezelf en je EGG te halen. Inclusief cassette en los werkboek.

848 pagina's dik



For this generation and the next. Keep your EGG in perfect shape.

Een EGG is for life. En als je hem goed onderhoudt, bezorgt hij de generatie na jou ook nog vele mooie herinneringen. Minstens zo belangrijk: je gerechten smaken beter en hij behoudt zijn looks. Zie je er tegenop? Deze producten doen al het zware werk voor je en op onze website vind je handige onderhoudstips. Take care!



Ash Tool

De Ash Tool heeft eigenlijk een dubbelfunctie: je verwijdert er heel eenvoudig de as in je Big Green Egg mee, maar je kunt hem ook gebruiken om, voordat je de EGG aansteekt, het houtskool goed te verdelen. Dit praktische gereedschap werkt heel goed samen met de Ash Removal Pan.

2XL	119490	35,-
XLarge		
Large	119506	23,-
Medium		
MiniMax		
Small	301024	18,-
Mini		



Ash Removal Pan

Houtskool laat as achter. Door het weg te halen met de Ash Tool en dit op te vangen met de Ash Removal Pan stroomt de lucht makkelijker door je Big Green Egg. En die zuurstof en luchtstroom zijn nodig om je EGG snel op temperatuur te krijgen én te houden. De as-schep past perfect in de opening van de luchtregelaar om het morsen van as te voorkomen.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	40,-
----------------------------	--------	------



Grid Cleaner

EGG'en is lekker, maar het brengt ook aangekoekt vet en verbrande resten op het rooster van je Big Green Egg met zich mee. Je schraapt je rooster snel en makkelijk weer schoon met deze Cooking Grid Cleaner. Door het verlengde handvat van de Cooking Grid Cleaner hoef je niet te wachten tot je EGG en je rooster zijn afgekoeld.

201324 45,-



Grid Scrubber

Met de Grid Scrubber maak je in no-time het grilrooster, convEGGtor of Baking Stone van je Big Green Egg schoon. Zelfs als hij nog warm is, want met de extra lange steel houd je de hitte op afstand. Leuker wordt schoonmaken niet met de Grid Scrubber, maar het gaat wel een stuk sneller.

119469 21,-
Opzetstuk- 2x 119483 8,-



Dual Brush Grid Scrubber

De Dual Brush Grid Scrubber is een handige tool om je grilrooster, convEGGtor of Baking Stone mee schoon te maken. De Dual Brush Scrubber bestaat uit 2 roestvrijstalen schuursponzen op een ergonomisch handvat. Dankzij die 2 schuursponzen schrob je je rooster of steen 2 keer zo snel schoon. Dat betekent dat je na het EGG'en langer kunt nagenieten voordat het schoonmaken begint!

119476 24,-
Opzetstuk- 2x 119483 8,-





EGGmat

Heb je je EGG niet in een werktafel of buitenkeuken ingebouwd, maar staat hij in je tuin of op het balkon? Dan beschermt de EGGmat het gebied eromheen tegen hitte en vlekken. Leuk feitje: de EGGmat bestaat uit volledig gerecyclede materialen en is dus zeer eco-vriendelijk.

76x107 cm
117502 60,-



Big Green Egg Covers.

EGG Cover

Hagel of hittegolf? Houd je Big Green Egg als nieuw met een EGG Cover. Deze ventilerende beschermlaag is van topkwaliteit en trotseert elk weertype. Je trekt hem makkelijk aan en uit en zit elke EGG als gegoten vanwege de klittenbandsluiting. Het stijlvolle zwarte design met herkenbaar Big Green Egg logo staat elke EGG.

	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
IntEGGrated Nest+Handler of Nest		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Portable Nest				126528			
Modular EGG Frame			126467		126450	126450	126450
Modular EGG Frame + Expansion Frame			126474		126474	126474	
Acacia Table					126498	126474	
Dome (lid) cover voor EGG in tafel					126504	126504	

126511 51,-
126528 96,-
126467 105,-
126450 110,-
126474 151,-
126498 139,-
126504 65,-
126535 127,-



EGG fans united Join the society. Visit our Fan Shop.

De echte EGG fan herken je uit duizenden. Aan zijn passie voor food en omdat hij het liefst achter zijn Big Green Egg staat. Al zeggen zijn hoodie en sokken ook genoeg. Deze en andere originele cadeautips vind je in onze Fan Shop op biggreenegg.be.



LED Light String
700898



Mr EGGhead Plush Toy
120991



Salt & Pepper shaker
122230



Snow Globe Atlanta
666847



Are you dressed for EGG'ing?



Canvas Apron
Eén maat 700492



Socks
Flames 39-42 700874
Flames 43-46 700881
EGGs 39-42 700850
EGGs 43-46 700867



Cap
groen
122261



Apron – Kids
Eén maat 789054
(tot 12 jaar)



Home Socks
39-42 666823
43-46 666830



Baseball Cap
zwart
122254



Hoodie
donkergrijs
Maten: S-XXL



Hoodie - met rits
donkergrijs
Maten: S-XXL



Long-shirt
blauw
Maten: S-XXL



T-shirt Evergreen
wit
Maten: S-XXL



T-shirt EGG
donkergrijs
Maten: S-XXL



T-shirt Original
blauw
Maten: S-XXL



T-shirt - No EGG No Story
donkergroen
Maten: S-XXL

Spare parts



Rain Cap

Je loopt nu eenmaal het risico dat het tijdens het EGG'en begint te regenen. Als fanatieke EGG'er laat je je daardoor niet uit het veld slaan, maar regendruppels wil je natuurlijk niet in je Big Green Egg. De Rain Cap van Big Green Egg is de paraplu voor je luchtregelaar. De Rain Cap is alleen te gebruiken in combinatie met de rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748 36,-	121042 34,-



Gasket Kit

Na lang en intensief gebruik van je Big Green Egg zullen de viltranden op de bovenrand van de keramische basis en de onderkant van de keramische deksel met schoorsteen op een gegeven moment versleten zijn. Omdat deze rand het keramiek beschermt en voor een perfecte luchtcirculatie zorgt, is het slim om hem tijdig te vervangen. En dat doe je heel eenvoudig zelf met deze Gasket Kit. De rol met vilt is zelfklevend en ook het plakken spreekt voor zich.

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726 49,-	113733 49,-

* Voor de 2XL zijn er 2 Gasket Kits nodig.



Cast Iron Grate

Dit rooster ligt in de vuurkorf. Door de openingen in het rooster vindt er binnen de EGG een opwaartse luchtstroom plaats en valt het as in de basis waardoor het via de luchtregelaar eenvoudig kan worden verwijderd.

2XL	114716	345,-	MiniMax	103055	36,-
XLarge	112644	119,-			
Large	103055	36,-	Small		
Medium	103062	23,-	Mini	103079	18,-



Dome

Keramische koepel met schoorsteen welke door het veersysteem eenvoudig kan worden geopend en gesloten. Het keramiek is voorzien van een beschermende dubbele glazuurlaag. Door de isolerende en weerkaatsende werking van het keramiek vindt binnen de EGG een air flow plaats die voor een gelijkmatige en smaakvolle garing zorgt.

2XL	114433	1.452,-	MiniMax	401144	218,-
XLarge	112668	539,-	Small		
Large	401120	315,-	Mini	112224	175,-
Medium	401137	248,-			



Fire ring

De keramische binnenring staat op de vuurkorf en zorgt voor de juiste afstand tussen de gloeiende houtskool en het rooster.

2XL	120977	484,-	MiniMax	115607	79,-
XLarge	401212	309,-	Small	401250	85,-
Large	401229	182,-	Mini	112194	61,-
Medium	401243	139,-			



Fire box

De vuurkorf staat in de keramische basis en dient met houtskool te worden gevuld. Doordat deze is voorzien van uitgekiende openingen en uitsparingen aan de onderzijde is er, wanneer de luchtregelaar en de rEGGulator zijn geopend, een constante en optimale air flow.

2XL	120984	714,-	MiniMax	115591	92,-
XLarge	112637	345,-	Small	401199	140,-
Large	401175	230,-	Mini	112187	71,-
Medium	401182	218,-			



Base

Keramieken, warmte-isolerende basis welke aan de buitenzijde is voorzien van een beschermende dubbele glazuurlaag.

2XL	120946	1.815,-	MiniMax	115577	345,-
XLarge	112620	914,-	Small	401090	405,-
Large	401076	660,-	Mini	401106	224,-
Medium	401083	532,-			



Band Assembly Kit

Gepatenteerd "easy to lift" systeem. De ingenieuze bediening maakt het openen en sluiten van het keramische deksel met minimale kracht mogelijk.

2XL	121271	327,-	MiniMax		
XLarge	117908	272,-	Small	117939	175,-
Large	117984	204,-			
Medium	120021	194,-	Mini	117922	127,-



rEGGulator

De gloednieuwe en robuuste rEGGulator is extreem nauwkeurig in te stellen. Hij is gemaakt van duurzaam gietijzer en met de coole greep van siliconen zorg je heel simpel voor meer of minder luchttoevoer zonder je vingers te branden. Ook handig: we hebben al een coating op de luchtregelaar aangebracht die roestvorming tegengaat waardoor je hem na gebruik op de EGG kunt laten zitten.

2XL, XLarge, Large, Medium		MiniMax, Small	
117847	91,-	117854	79,-



Tel-Tru Temperature Gauge

Elke Big Green Egg wordt standaard geleverd met een thermometer. Begeeft deze het na jarenlang gebruik? Dan bestel je gewoon de Tel-Tru Temperature Gauge. Plaats de koepelthermometer in de deksel van je EGG en je weet weer hoe warm het binnen is zonder dat je daarvoor de deksel hoeft te openen en warmte verliest. De Tel-Tru Temperature Gauge is beschikbaar in 2 formaten en geeft temperaturen weer tussen de 50°C en 400°C.

8 cm	117250	87,-
5 cm	117236	51,-

Upgrade your EGG

As good as new



Big Green Egg is onbetwist de beste keramische BBQ. Om dat ook in de toekomst te blijven, houden we ons actief bezig met research en productontwikkeling. Dat leidt regelmatig tot nieuwe technologische vindingen en slimme aanpassingen die het EGG'en nog makkelijker maken.

Is jouw EGG van voor 2019? Dan kan een upgrade interessant zijn. Hieronder vind je de laatste vernuftige noviteiten. Bij je Big Green Egg verkooppunt kunnen ze je erover adviseren en je EGG 100% future-proof maken.

Doe je EGG moeiteloos open en dicht met het **'Easy to lift'-systeem**. De band van gepoedercoat bandstaal met verbeterd scharniersysteem zorgt ervoor dat je voortaan het keramische deksel zonder krachtinspanning bedient. Deze ingenieuze ontdekking is uiteraard gepatenteerd.

Garandeer de perfecte temperatuur in je EGG met de nieuwe en gepatenteerde **rEGGulator**. Dit exemplaar is extreem accuraat en heeft een warmte-geïsoleerde greep die prettig in de hand ligt. Een regenbui? De rEGGulator is voorzien van een coating die roestvorming tegengaat waardoor je hem ook na gebruik op de EGG kunt laten zitten.

Groots zicht op de temperatuur met de **Tel-Tru Temperature Gauge**. De koepelthermometer zit standaard op het deksel van je EGG, maar dit exemplaar in XL-formaat heeft een display van maar liefst 8 cm doorsnee. Dat geeft een nog beter overzicht én inzicht. Het schokbestendige glas kan zelfs de meest heftige temperatuurverschillen aan.

Smoke, roast, steam, bake, grill.

A new day, a new dish. Forever.

Groentje of doorgewinterde EGG'er? Met een goed recept sta je alvast 1-0 voor. Daarom zorgen wij ervoor dat we onze EGG fans overladen met inspirerende recepten. Van eenvoudig tot net iets uitdagender. Voor vleesliefhebbers, vegans, flexitariërs en een jong publiek. Maar die onovertroffen, overheerlijke en unieke EGG smaak krijg je bij elk recept. Wat maak jij vanavond?

Altijd de laatste recepten in je mailbox? Meld je dan aan voor onze culinaire nieuwsbrief Inspiration Today via biggreenegg.be.

smoke

Gerookte zalm

Voor 6 personen
Vorbereiding: 15 minuten
Bereiding: 35 minuten
Totaal: 50 minuten

INGREDIËNTEN

1 hele Noorse zalmzijde met huid

SAUS

½ bosje dille
zeezout, naar smaak
6 el crème fraîche

ACCESSOIRES

Perforated Cooking Grid (rond)
Apple Wood Chips
convEGGtor
Stainless Steel Grid
Instant Read Digital Thermometer

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg met 1 aanmaakblokje aan en wacht totdat deze is opgebrand en er een hotspot van gloeiende houtskool is ontstaan. Laat de zalm op kamertemperatuur komen.

BEREIDING

1. Strooi een handje Apple Wood Chips op de hotspot. Plaats de convEGGtor en leg het rvs-rooster in de EGG. Leg de Perforated

Cooking Grid met daarop de zalmzijde op het rooster en sluit de deksel van de EGG. Breng de EGG naar een temperatuur van 80 °C en laat de zalm roken totdat deze een kerntemperatuur van 42 °C heeft bereikt; dit duurt ongeveer 30 minuten.

2. Pluk intussen voor de saus de blaadjes van de dille en hak ze fijn. Meng met zeezout naar smaak door de crème fraîche.

3. Controleer met een kernthermometer of de zalm een kerntemperatuur van 42 °C heeft. Haal de zalm uit de Big Green Egg en serveer de dillesaus erbij.



roast

Lamsbout met tijm en rozemarijn.

Voor 6-8 personen
Vorbereiding: 15 minuten
Bereiding: 100 minuten
Totaal: 115 minuten

INGREDIËNTEN

1 uitgebeende lamsbout 1,8-2 kg, zonder been, ontvliesd
zeezout

KRUIDENMENGSEL

5 bollen solo knoflook (Chinese knoflook)
2 rode chilipepers
8 takjes rozemarijn
15 takjes tijm

ACCESSOIRES

convEGGtor
Disposable Drip Pan
Dual Probe Remote Thermometer

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor, tot 150 °C.
2. Pel intussen voor het kruidenmengsel de knoflook en hak de bollen fijn. Verwijder het steeltje van de chilipepers en snijd het vruchtvlees fijn. Als je van pittig houdt kun je de zaadlijsten laten zitten. Wil je een iets mildere smaak dan verwijder je de

zaadlijsten. Ris de naaldjes van de rozemarijn en de takjes van de tijm en hak ze fijn. Meng deze ingrediënten.

3. Bestrooi de lamsbout met zeezout en wrijf er het kruidenmengsel al deppend in. Stop ook wat van het mengsel in de holte waar het been heeft gezeten.

BEREIDING

1. Zet de Disposable Drip Pan op de convEGGtor, leg het rooster in de EGG en leg hier de lamsbout op. Sluit de deksel van de EGG en steek de pen van de Dual Probe Remote Thermometer tot in de kern van het vlees.

2. Sluit de deksel van de EGG en stel de kerntemperatuur van de thermometer in op 54 °C. Laat de lamsbout garen tot deze is bereikt; dit duurt ongeveer 90 minuten.

3. Haal de lamsbout met tijm en rozemarijn uit de Big Green Egg en dek losjes af met aluminiumfolie. Laat ca. 10 minuten rusten voordat je het vlees in mooie plakken snijdt.



steam

Gestoomde koolroosjes met harissa-yoghurtsaus

Voor 4 personen
Vorbereiding: 15 minuten
Bereiding: 25 minuten
Totaal: 40 minuten

INGREDIËNTEN

¼ bloemkool
¼ paarse bloemkool
¼ romanesco
¼ stronk broccoli

SAUS

200 ml yoghurt
1 el harissa
½ tl kerriepoeder

ACCESSOIRES

5 Piece EGGspander Kit
Disposable Drip Pan

VOORBEREIDING

1. Vul de Big Green Egg tot ca. 10 cm onder de vuurring met houtskool. Leg 3 aanmaakblokjes in een driehoek, zo'n 12-15 cm uit elkaar en steek deze aan. Laat de deksel openstaan tot de houtskool in het midden goed gloeit en aan de buitenzijde nog zwart is. Hierdoor wordt de temperatuur in de EGG hoog genoeg om het water te laten koken maar wordt het niet te heet. De ideale temperatuur ligt tussen de 100-110 °C.

2. Snijd intussen de bloemkolen en de broccoli in roosjes en leg ze in een bamboe stoommand.

BEREIDING

1. Plaats het rek van de 2-Piece Multi Level Rack van de EGG-spander Kit met de ring naar boven in de Big Green Egg en leg het bijbehorende kleine rooster in de onderste houder (opstelling low-level 'Cowboy Style' grillen), vlak boven de gloeiende houtskool. Zet de Disposable Drip Pan op het rooster, sluit de deksel van je EGG en breng deze naar de juiste temperatuur. Breng intussen ongeveer 3 deciliter water aan de kook.

2. Schenk voorzichtig een laagje van het kokende water in de Drip Pan. Plaats de 2 Stainless Steel

Half Grids van de EGGspander Kit (of de Stainless Steel Grid) en zet hier de stoommand met de groenten op. Sluit de deksel van de EGG en stoom de groenten in 20-25 minuten gaar. Zorg ervoor dat de temperatuur tussen de 100-110 °C blijft.

3. Meng intussen de ingrediënten voor de saus met zout naar smaak en serveer deze bij de gestoomde koolroosjes.

Heb je (nog) geen EGGspander Kit? Dan plaats je de convEGGtor om je Drip Pan op te zetten.

Pizza Margherita

Voor 2 pizza's (ø 25-30 cm)
Vorbereiding: 140 minuten
Bereiding: 40 minuten
Totaal: 180 minuten

INGREDIËNTEN

DEEGBODEMS

250 g bloem, bij voorkeur type '00' + extra om te bestuiven
25 g verse of 8 g droge gist
150 ml lauwwarm water
1 el olijfolie + extra om in te vetten
1 tl suiker

TOMATENSAUS:

1 klein teentje knoflook
5 basilicumblaadjes
3 el olijfolie
1 blik tomatenblokjes van 400 g

TOPPING

2 bollen mozzarella van 125 g
10 blaadjes basilicum
2 el extra vergin olijfolie

ACCESSOIRES:

convEGGtor
Baking Stone
Aluminium Pizza Peel
Compact Pizza Cutter

VOORBEREIDING

1. Meng voor de deegbodem de bloem met een snufje zout in een kom. Los de gist op in een derde van het water en meng dit door de bloem. Schenk de rest van het water erbij en meng de olijfolie en de suiker erdoor. Kneed het deeg nu minstens 5 minuten goed door, dit gaat het makkelijkste met een mixer of in de keukenmachine.

2. Stort het deeg op je werkblad en kneed het nog 1 minuut met de hand goed door. Vet een kom in, vorm een mooie bol van het deeg en leg in de kom. Dek de kom af met een schone,

vochtige theedoek en laat het deeg 2 uur rijzen.

3. Pel intussen voor de tomatensaus de knoflook en hak het teentje fijn. Snijd de basilicumblaadjes fijn. Verwarm de olijfolie in een steelpan. Voeg de resterende ingrediënten voor de saus met zwarte peper en zout naar smaak toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Pureer de saus met een staafmixer en schep in een schaalte.

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor, het rooster en de Baking Stone, tot 275-300 °C. Verdeel intussen het deeg in 2 gelijke porties en vorm er 2 bollen van. Bestrooi je werkblad met bloem en rol één van de deegbollen op de mat met een deegroller dun uit.

2. Bestrooi de Aluminium Pizza Peel met bloem en leg hier de deegbodem op. Schep de helft van de tomatensaus met een soeplepel in het midden van de bodem en strijk met de bolle onderkant van de lepel naar de rand toe uit. Houd een aan de buitenkant een randje deeg vrij. Scheur 1 bol van de mozzarella in stukjes en verdeel over de pizza.

3. Bestrooi de Baking Stone met bloem. Laat de pizza met behulp van de Pizza Peel op de Baking Stone glijden, sluit de deksel van de EGG en bak de pizza in ca. 5 minuten gaar. Rol intussen de tweede deegbol uit en beleg op dezelfde wijze.

4. Haal de pizza uit de EGG. Bestrooi met de helft van de basilicum en besprenkel met de helft van de olijfolie. Snijd de pizza met de Compact Pizza Cutter in punten. Bak de tweede pizza op dezelfde manier.

bake

Côte à l'os reverse sear

Voor 6 personen
Vorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd: 90 minuten
Totaal: 105 minuten

INGREDIËNTEN

2 côte à l'os van ca. 6 cm dik

OPTIONEEL

2 teentjes knoflook
4 ansjovisfilets
2 takjes rozemarijn

ACCESSOIRES

convEGGtor
Instant Read Digital Thermometer
Cast Iron Grid Lifter
Cast Iron Grid

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor en het

rooster, tot een temperatuur van 120 °C.

BEREIDING

1. Bestrooi de côte à l'os aan beide kanten met zout en leg ze op het rooster. Sluit de deksel van de EGG en gaar het vlees in circa 60 minuten tot een kerntemperatuur van 52 °C. Deze kun je meten met de Instant Read Digital Thermometer.

2. Haal de côtes à l'os uit de EGG en dek ze losjes af met aluminiumfolie. Verwijder het rooster en de convEGGtor en leg met behulp van de Cast Iron Grid Lifter de Cast Iron Grid in de EGG. Stook de EGG op tot een temperatuur van 250 °C. Het rooster heeft de tijd nodig om heel heet te worden, dit duurt ongeveer 10 minuten.

3. Leg de côtes à l'os op het rooster. Grill het vlees circa 2 minuten, draai na ongeveer 1 minuut een kwartslag voor een mooie

grillruit. Keer het vlees en grill nogmaals circa 2 minuten, draai opnieuw na ongeveer 1 minuut een kwartslag voor een mooie grillruit. Houd een kerntemperatuur van 55 °C aan voor een medium-rare garing.

4. Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt.

TIP

Doe dit zodra de côtes à l'os van de EGG komen: Pel en halveer de knoflook en wrijf met het snijvlak van de knoflook aan beide kanten over de côte à l'os. Veeg met de rozemarijn over één kant van de côtes. Keer ze om, leg op ieder stuk vlees 2 ansjovisfilets en veeg ook aan deze kant met de rozemarijn over het vlees. Bestrooi met zwarte peper naar smaak. Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt.

grill



GO ONLINE AND JOIN THE BIG GREEN EGG SOCIETY

#BigGreenEgg #TheEvergreen



**The last BBQ
you will ever buy.**



**LIFETIME
WARRANTY**

**The
Evergreen
Since '74**

