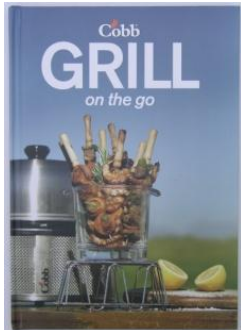


Cobb nieuwsbrief

Editie 2011/03

facebook

**Nieuw: Cobb kookboek 2**

Het nieuwe Cobb kookboek is uit!

Kies uit meer dan 60 gezonde en beproefde recepten speciaal ontwikkeld voor bereiding op de Cobb. Bij ieder recept staat vermeld hoeveel briketten u nodig heeft en welke accessoires u kunt gebruiken. Van asperges in parmaham tot lamsrack en van sweet chili garnalen tot gekarameliseerde appels, alles kan op de Cobb! Een voorproefje vindt u in deze nieuwsbrief.

Vind een [Cobb verkooppunt](#) bij u in de buurt.**Energiezuinig en duurzaam**

Cobb is een zeer energiezuinige BBQ. De Cobb verbruikt 80% minder briketten dan een gemiddelde andere houtskool barbecue. Daarnaast is de Cobb gemaakt van duurzame materialen. Cobb is sinds kort partner van [HIER](#).

**Recept: SWEET CHILI GARNALEN**

Voor 4 personen

Benodigdheden: *1kg gepelde garnalen (grootte 21-25), sap van 1 citroen, 100ml sweet chili saus, 15ml olijfolie, zout en peper, handjevol koriander, 2 eetlepels boter*

Bereiding:

Meng de sweet chili saus, olijfolie en citroensap. Giet een deel van dit mengsel over de garnalen en laat het 10 minuten marinieren. Plaats de bakplaat op de Cobb als deze op temperatuur is. Warm de Cobb 5 minuten voor met de deksel erop.



Verdeel de garnalen in drie porties, smelt wat boter op de bakplaat en gril de garnalen per portie. Gril 1½ minuut aan elke zijde. Leg daarna alle garnalen opnieuw op de bakplaat, giet de overgebleven marinade er overheen en verwarm dit nog twee minuten met de deksel erop.

Breng op smaak met zout en peper en bestrooi de garnalen met de korianderblaadjes. Het gerecht kan gegeten worden als snack of als hoofdgerecht met salade en aardappelen.

Heeft u een eigen recept dat u graag met anderen deelt, laat het ons dan weten via info@cobbholland.nl.**Colofon:**

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Bills Barn, importeur van Cobb in de Benelux. Kijk voor meer informatie op www.cobbholland.nl of mail naar info@cobbholland.nl.