

- Laat het gemarineerde vlees op kamer temperatuur komen als u het uit de koelkast haalt. Het vlees wordt dan gelijkmatiger gaar.
- Door kipfilets in te smeren met olie blijft het vlees sappiger en krijgt het een lekkere smaak.
- Meng een gelijke hoeveelheid ketjap, teriyakisaus en citroensap en u hebt snel een lekkere marinade voor garnalen van de barbecue.
- Gebruik een lange spatel en geen vork om hamburgers te keren.
- Als u vis koopt moet u er op letten dat die zilt ruikt, het vlees stevig is en niet verkleurd. Er mag geen water uit de vis sijpelen als u er op drukt met uw vinger.
- Zalm en Tonijn moet voorzichtig worden geroosterd. Laat de vis niet te gaar worden. Het vlees van de vis moet in het midden iets donkerder zijn. Dit is te zien door een sneetje in het midden van de moot of de vis te maken.

Ook een tip: [Mail ons gerust](#) wij plaatsen ze graag.