

SILICONE HALF-MOON CYLINDER  
SILICONE HALF-MOON ROSE

DE

# SILIKON-HALBMOND ZYLINDER + SILIKON-HALBMOND ROSE

Die bis 240° C hitzebeständigen Silikonformen sind perfekt für den Einsatz auf dem Gasgrill geeignet. Die Silikonformen sind aus hochwertigem Silikon in Europa produziert, sind langlebig, weich, sehr hygienisch und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Süß oder salzig... die Silikon Halbmondformen von OUTDOORCHEF ziehen einen Schlußstrich unter dieses Dilemma. Die Produkte sind perfekt für Ihre Kreationen von Appetithappen über Beilagen bis zum Dessert hin geeignet.

## ANWENDUNG

Reinigen Sie die Silikonform vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Damit die Backwaren leicht aus den Silikonformen genommen werden können, müssen die Formen vor jedem Gebrauch mit Butter eingefettet werden. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Silikonform in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie den Gasgrill während mind. 5 Minuten auf der Stufe 🔥 vor. Tipp: für beste Resultate und eine längere Lebensdauer der Silikonformen nur auf Stufe 🔥 arbeiten

## HINWEIS

für Holzkohlegrills nicht geeignet

## BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



**EASY FLIP** Trichter:  
Indirekte Hitze

Grillrost:  
einsetzen und Silikon Halbmond auf Rost legen

Deckel:  
geschlossen

## REINIGUNG

- Lassen Sie den Silikon Halbmond auskühlen
- Verwenden Sie einen weichen Lappen und Seifenwasser oder reinigen Sie die Form im Geschirrspüler

# SCHINKEN-KÄSE MUFFINS



## HANDHABUNG GASKUGELGRILL



**EASY FLIP** Trichter:

Indirekte Position

Deckel:

geschlossen



Vorheizen:

5 Min., Stufe   , Deckel geschlossen

## ZUTATEN

250 g	Mehl	3	Eier
½	Päckchen Backpulver	125 g	Butter, weich
300 g	Schinken, in kleine Würfel geschnitten	1	Prise Salz
150 g	Emmentaler-Käse, gerieben		Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Petersilie, gehackt		Muskat
1 dl / 100 ml	Rahm		Butter für die Silikonformen
1 EL	Senf (mild)		

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren (kann auch mit einem Rührwerk gemacht werden) und in die Silikonformen zu  $\frac{3}{4}$  abfüllen. Silikonform in den vorgeheizten Grill stellen und die Muffins ca. 20 Minuten bei 200° C backen.

## TIPP FÜR ALLE REZEPTE

Gegen Ende der Backzeit einfach ein Holzstäbchen/Zahnstocher in die Muffins stecken und wieder herausziehen: Bleibt Teig hängen, dann noch weiterbacken.

Rezepte (alle Angaben für Silikon-Halbmond)



# SCHMELZENDER SCHOKOLADEKUCHEN



## HANDHABUNG GASKUGELGRILL



**EASY FLIP** Trichter:

Indirekte Position

Deckel:

geschlossen



Vorheizen:

5 Min., Stufe , Deckel geschlossen

## ZUTATEN

200 g	Dunkle Schokolade	50 g	Mehl
100 g	Rohrzucker	75 g	gehackte Haselnüsse
3	Eier		Butter zum einfetten
150 g	weiche Butter		

## ZUBEREITUNG

Rohrzucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Weiche Butter dazu rühren und erneut 1 Min. weiterschlagen. Mehl dazu rühren. Während der Grill aufwärmt können Sie die Schokolade in einer Schüssel schmelzen. Vorsicht nicht zu warm werden lassen. Die geschmolzene Schokolade darunter rühren. Silikonform mit Butter einfetten. Gehackte Haselnüsse darunter ziehen und in die Silikonformen zu  $\frac{3}{4}$  abfüllen. Silikonform in den vorgeheizten Grill stellen und die Muffins ca. 20 Minuten bei 200° C backen. Auskühlen lassen und leicht lauwarm servieren. Tipp: Sie können auch andere Nüsse verwenden.

# GEMÜSE MUFFINS



## HANDHABUNG GASKUGELGRILL



**EASY FLIP** Trichter:

Indirekte Position

Deckel:

geschlossen



Vorheizen:

5 Min., Stufe , Deckel geschlossen

## ZUTATEN

250 g	Mehl	1 Becher	Joghurt, nature
1 TL	Salz	75 g	Karotten
½	Päckchen Backpulver	75 g	Zucchini, in kleine Würfel geschnitten
50 g	Butter, gewürfelt		Butter für die Silikonformen
2	Eier		

## ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Backpulver und Butter mischen. Eier und Joghurt dazugeben und zu einem Teig verrühren (kann auch mit einem Rührwerk gemacht werden). Dann noch das Gemüse darunterheben. Silikonform mit Butter einfetten. Gemüseteig in die Silikonformen zu  $\frac{3}{4}$  abfüllen. Silikonform in den vorgeheizten Grill stellen und die Muffins ca. 20 Minuten bei 200° C backen.

EN

# SILICONE HALF-MOON CYLINDER + SILICONE HALF-MOON ROSE

The silicone forms, which are resistant to heat up to 240° C, are perfect for using on the gas grill. The silicone forms were manufactured from high quality silicone in Europe, have a long service life, are soft and very hygienic, and are suitable for cleaning in a dishwasher. Sweet or salty... the **OUTDOORCHEF** Silicone Half-Moon forms put an end to this dilemma. Our products are perfectly suited for creating whatever you wish, from appetizers to side dishes, all the way to desserts.

## USE

Before using for the first time, clean the silicone forms with water. To be able to remove baked goods easily from the forms, they must be greased before each use with butter. When used on the grill, only touch accessories with grill gloves. Never place hot silicone forms on flammable or heat-sensitive surfaces. Preheat the gas grill for 5 minutes at level 🔥🔥. Tip: for the best results and a longer lifespan, only cook at level 🔥 with silicone forms.

## ATTENTION

Not suitable for charcoal grills.

## USING THE **EASY FLIP** FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**:  
Indirect heat

Cooking grid:  
insert and place the Silicone Half-Moon on the grill

Lid:  
closed

## CLEANING

- Always allow the Silicone Half-Moon to cool down
- Use a soft cloth and soap water, or clean the form in the dishwasher

# HAM AND CHEESE MUFFINS



## OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:  
Indirect position

Lid:  
closed



Preheat:  
5 minutes, at level   , lid closed

## INGREDIENTS

250 g	flour	3	eggs
½	pack baking powder	125 g	soft butter
300 g	ham, cut into small cubes	1 pinch	salt
150 g	Emmental cheese, grated		ground pepper
1 tbsp	chopped parsley		nutmeg
1 dl / 100 ml	cream		butter for greasing the forms
1 tbsp	mild mustard		

## PREPARATION

Place all the ingredients in a bowl and mix (can also be done with a mixer). Grease the silicone form. Fill  $\frac{3}{4}$  of the silicone form with the mixture. Place the silicone form in the preheated grill and bake the muffins for approx. 20 minutes at 200° C.

## TIP FOR ALL RECIPES

Near the end of the baking time, simply insert a small wooden stick or toothpick in the muffins and pull it out again: If dough sticks to the wood then just continue baking.

Recipes (all information for the Silicone Half-Moon)



# MELTING CHOCOLATE CAKE



## OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:  
Indirect position

Lid:  
closed



Preheat:  
5 minutes, at level   lid closed

## INGREDIENTS

200 g	dark chocolate	50 g	flour
100 g	cane sugar	75 g	chopped hazelnuts
3	eggs		butter for greasing the form
150 g	soft butter		

## PREPARATION

Combine the cane sugar and the eggs in a bowl and beat to a foamy consistency. Mix in the soft butter and beat for another minute. Mix in the flour. While the grill is warming up, melt the chocolate in a bowl. Careful; do not let the chocolate get too warm. Mix in the chocolate. Grease the silicone form with butter. Mix in the chopped hazelnuts and fill the silicon form until  $\frac{3}{4}$ s full. Place the silicone form in the preheated grill and bake the muffins for approx. 20 minutes at 200° C. Allow everything to cool down slightly and serve lukewarm. Tip: you can also use other nuts.



# VEGETABLE MUFFINS



## OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:  
Indirect position

Lid:  
closed



Preheat:  
5 minutes, at level  , lid closed

## INGREDIENTS

250 g	flour	1 pot	plain yoghurt
1 tsp	salt	75 g	carrots
½	pack baking powder	75 g	courgettes, cut into small cubes
50 g	cubed butter		butter for greasing the silicone forms
2	eggs		

## PREPARATION




Mix the flour, salt, baking powder and butter. Add the eggs and the yoghurt and mix into a dough (can also be done in a mixer). Then carefully mix in the vegetables. Grease the silicone form with butter. Fill  $\frac{3}{4}$  of the silicon form with the vegetable dough. Place the silicon form in the preheated grill and bake the muffins for approximately 20 minutes at 200° C.

FR

# SILICONE DEMI-LUNE CYLINDRIQUE + SILICONE DEMI-LUNE ROSE

Les moules en silicone thermorésistants jusqu'à 240° C sont parfaits pour les barbecues. Constitués de silicone de qualité supérieure fabriquée en Europe, ils sont durables, souples, très hygiéniques et passent au lave-vaisselle. Sucré ou salé... les moules demi-lune en silicone **OUTDOORCHEF** permettent de résoudre ce dilemme: ils sont parfaits pour toutes les créations, de l'entrée au dessert.

## UTILISATION

Laver les moules en silicone à l'eau avant la première utilisation. Pour que vos créations se démoulent facilement, beurrer légèrement les moules avant chaque utilisation. En cours d'utilisation, manipuler toujours l'accessoire avec des gants pour barbecue. Lorsque les moules en silicone sont chauds, ne pas les poser sur des surfaces inflammables ou thermosensibles. Préchauffer le barbecue à gaz pendant au moins 5 minutes au niveau   vor. Conseil: pour obtenir de meilleurs résultats et prolonger la durée de vie des moules en silicone, ne les utiliser qu'au niveau .

## REMARQUE

Ce produit ne convient pas pour les barbecues à charbon.

## UTILISATION DE L'ENTONNOIR **EASY FLIP**



Grand entonnoir **EASY FLIP**:  
Chaleur indirecte

Grille:  
poser la demi-lune en silicone sur la grille

Couvercle:  
fermé

## NETTOYAGE

- Laissez refroidir la demi-lune en silicone
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse ou passez le moule au lave-vaisselle.

# MUFFINS JAMBON-FROMAGE



## UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:  
position indirecte

Couvercle:  
fermé



Préchauffage:  
5 minutes, sur position  couvercle fermé

## INGRÉDIENTS

250 g	de farine	3	œufs
½	sachet de levure	125 g	de beurre mou
300 g	de jambon découpé en petits dés	1	pincée de sel
150 g	d'emmental râpé		Poivre du moulin
1 cs	de persil haché		Muscade
1 dl/100 ml	de crème		Beurre pour les moules en silicone
1 cs	de moutarde (douce)		

## PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier (vous pouvez aussi utiliser un malaxeur). Beurrer les moules en silicone. Remplir les moules aux ¾ seulement. Mettre les moules en silicone dans le barbecue préchauffé et faire cuire les muffins pendant 20 minutes environ à 200° C.

## CONSEIL POUR TOUTES LES RECETTES

A la fin du temps de cuisson, enfoncer tout simplement un bâtonnet en bois/un cure-dent dans les muffins puis le retirer: s'il reste de la pâte sur les bords, poursuivre la cuisson.

Recettes (quantités indiquées pour la demi-lune en silicone)



# FONDANT AU CHOCOLAT



## UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:  
position indirecte

Couvercle:  
fermé



Préchauffage:  
5 minutes, sur position  couvercle fermé

## INGRÉDIENTS

200 g	de chocolat noir	50 g	de farine
100 g	de sucre roux	75 g	de noisettes concassées
3	œufs		Beurre pour les moules
150 g	de beurre mou		

## PRÉPARATION

Mélanger le sucre roux et les œufs dans un saladier jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le beurre mou et mélanger de nouveau pendant 1 minute. Ajouter la farine. Pendant le préchauffage du barbecue, vous pouvez faire fondre le chocolat dans un plat creux. Eviter qu'il ne devienne trop chaud. Ajouter le chocolat fondu. Beurrer les moules en silicone. Ajouter les noisettes concassées et verser la préparation dans les moules en silicone jusqu'au  $\frac{3}{4}$ . Poser les moules en silicone dans le barbecue préchauffé et faire cuire les muffins pendant 20 minutes environ à 200° C. Laisser refroidir et servir tiède. Conseil: Vous pouvez aussi utiliser d'autres types de noix.

# MUFFINS DE LÉGUMES



## UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:  
position indirecte

Couvercle:  
fermé



Préchauffage:  
5 minutes, sur position  , couvercle fermé

## INGRÉDIENTS

250 g	de farine	1 pot	de yaourt nature
1 cc	de sel	75 g	de carottes
1/2	sachet de levure	75 g	de courgettes coupées en petits dés
50 g	de beurre en morceaux		Beurre pour les moules en silicone
2	œufs		

## PRÉPARATION

Mélanger la farine, le sel, la levure et le beurre. Ajouter les œufs ainsi que le yaourt, puis mélanger pour obtenir une pâte (vous pouvez aussi utiliser un malaxeur). Ajouter les légumes. Beurrer les moules en silicone et les remplir de pâte aux  $\frac{3}{4}$ . Poser les moules en silicone dans le barbecue préchauffé et faire cuire les muffins pendant 20 minutes environ à 200° C.

IT

# SILICONE MEZZALUNA CILINDRO + SILICONE MEZZALUNA ROSA

Gli stampi in silicone, resistenti al calore fino a una temperatura di 240° C, sono perfettamente indicati per l'impiego sul barbecue a gas. Tali stampi, realizzati in Europa con silicone di alta qualità, sono durevoli, morbidi, estremamente igienici e lavabili anche in lavastoviglie. Dolce o salato... con gli stampi a Mezzaluna in silicone **OUTDOORCHEF** il dilemma non si pone più. Questi prodotti si prestano perfettamente a tutte le vostre creazioni, iniziando dagli stuzzichini, passando per i contorni, fino ad arrivare al dessert.

## MODALITÀ D'USO

Sciagquare lo stampo in silicone prima del primo utilizzo. Per estrarre agevolmente i cibi pronti dagli stampi, questi ultimi vanno imburattati prima di ogni utilizzo. Durante il loro uso sul grill, toccare gli accessori solamente con appositi guanti da grill. Quando è caldo, non poggiare lo stampo in silicone su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldare il barbecue a gas al livello 🔥🔥 per almeno 5 minuti. Consiglio: Per ottenere i migliori risultati e una maggiore longevità degli stampi in silicone si consiglia di adoperare soltanto il livello 🔥.

## ATTENZIONE

Non adatto per barbecue a carbonella.

## UTILIZZO DELL'IMBUTO **EASY FLIP**



Imbuto grande

**EASY FLIP:**

Calore indiretto

Griglia:

inserire la griglia e poggiarvi sopra il Silicone Mezzaluna

Coperchio:

chiuso

## PULIZIA

- Lasciare raffreddare il Silicone Mezzaluna
- Adoperare una pezza morbida imbevuta con acqua e sapone o pulire lo stampo in lavastoviglie

# MUFFIN AL FORMAGGIO E PROSCIUTTO



## PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:  
posizione indiretto

Coperchio:  
chiuso



Preriscaldamento:  
5 minuti, al livello , coperchio chiuso

## INGREDIENTI

250 g	farina	3	uova
½	bustina di lievito	125 g	burro, morbido
300 g	prosciutto tagliato a dadini	1	pizzico di sale
150 g	Emmental grattugiato		pepe macinato
1 cucchiaio	prezzemolo tritato		noce moscata
1 dl / 100 ml	panna		burro per ungere gli stampi
1 cucchiaio	senape (delicata)		

## PREPARAZIONE

Sbattere e mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola (anche con uno sbattitore). Imburrare la forma di silicone. Versare l'impasto così amalgamato nello stampo in silicone, riempiendone solo  $\frac{3}{4}$ . Mettere lo stampo in silicone nel barbecue preriscaldato e lasciar cuocere i muffin per circa 20 minuti a una temperatura di 200° C.

## CONSIGLIO PER TUTTE LE RICETTE

Verso la fine della cottura, basta infilare nei muffin un bastoncino di legno/stuzzicadenti ed estrarlo nuovamente: se l'impasto rimane attaccato, deve continuare a cuocere.

Ricette (tutte le indicazioni per il Silicene Mezzaluna)



# TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE



## PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:  
posizione indiretto

Coperchio:  
chiuso



Preriscaldamento:  
5 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

## INGREDIENTI

200 g	cioccolato fondente	50 g	farina
100 g	zucchero di canna	75 g	nocciole tritate
3	uova		burro per ungere
150 g	burro morbido		

## PREPARAZIONE

Montare lo zucchero di canna e le uova in una ciotola. Aggiungere il burro morbido, mescolare bene e sbattere per un altro minuto. Aggiungere la farina e mescolare. Mentre il grill si riscalda, si può far fondere il cioccolato in una ciotola. Attenzione a non farlo diventare eccessivamente caldo. Aggiungere quindi il cioccolato. Imburrare lo stampo in silicone. Aggiungere le nocciole tritate e versare il tutto negli stampi in silicone, riempiendoli fino ai  $\frac{3}{4}$ . Collocare lo stampo in silicone nel barbecue preriscaldato e lasciar cuocere i muffin per circa 20 minuti a una temperatura di 200° C. Lasciare raffreddare e servirli leggermente tiepidi. Consiglio: possono essere usati anche altri tipi di noci.



# MUFFIN ALLE VERDURE



## PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:  
posizione indiretto

Coperchio:  
chiuso



Preriscaldamento:  
5 minuti, al livello , coperchio chiuso

## INGREDIENTI

250 g	farina	1 Becher	yogurt naturale
1	cucchiaino sale	75 g	carote
1/2	bustina di lievito	75 g	zucchine, tagliate a cubetti
50 g	burro a pezzetti		burro per gli stampi in silicone
2	uova		

## PREPARAZIONE

Mescolare farina, sale, lievito e burro. Aggiungere uova e yogurt e mescolare fino a creare un impasto amalgamato (anche con uno sbattitore). Quindi aggiungere e mescolare con cautela le verdure. Imburrare lo stampo in silicone. Versare l'impasto di verdure negli stampi in silicone, riempiendoli fino ai 3/4. Collocare lo stampo in silicone nel barbecue preriscaldato e cuocere i muffin per circa 20 minuti a una temperatura di 200° C.

ES

# MEDIALUNA DE SILICONA CILINDRO + MEDIALUNA DE SILICONA ROSA

Los moldes de silicona, capaces de resistir una temperatura de hasta 240° C, son perfectos para usar en barbacoas de gas. Los moldes de silicona se fabrican en Europa con silicona de alta calidad. Son duraderos, flexibles, muy higiénicos y pueden lavarse en el lavavajillas. ¿Dulce o salado? Con los moldes de Medialuna de silicona **OUTDOORCHEF**, el dilema está resuelto. Este producto resulta idóneo para elaborar sus creaciones, ya sean aperitivos, guarniciones o incluso postres.

## MODO DE EMPLEO

Limpie con agua los moldes de silicona antes de usarlos por primera vez. Para que los productos de panadería y repostería se puedan extraer con facilidad de los moldes de silicona, es necesario untar con mantequilla los moldes antes de cada uso. Utilice únicamente guantes especiales para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando el molde de silicona esté caliente, no lo coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precalente la barbacoa de gas durante un mínimo de 5 minutos al 🔥🔥. Sugerencia: Para obtener mejores resultados y prolongar la vida de los moldes de silicona, trabaje únicamente regulando la temperatura al 🔥.

## ADVERTENCIA

No es apropiado para el uso en barbacoas de carbón vegetal.

## USO DEL CONO **EASY FLIP**



Cono grande **EASY FLIP**:

Calor indirecto

Parrilla:

colocar y depositar la Medialuna de silicona sobre la parrilla.

Tapa:

cerrada

## LIMPIEZA

- Deje que la Medialuna de silicona se enfríe
- Utilice un paño suave y agua enjabonada o lave el molde en el lavavajillas

# MUFFINS DE JAMÓN Y QUESO



## MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:  
posición indirecto

Tapa:  
cerrada



Precalentar:  
5 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

## INGREDIENTES

250 g	Harina	3	huevos
½	sobre de levadura en polvo	125 g	de mantequilla blanda
300 g	de jamón, cortado en dados pequeños	1 pellizco	de sal
150 g	de queso Emmental rallado		Pimienta recién molida
1 cda.	de perejil picado		Nuez moscada
1 dl / 100 ml	nata		Mantequilla para untar los moldes de silicona
1 cda.	mostaza (suave)		

## PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente (también puede utilizar un agitador). Untar el molde de silicona con mantequilla. Llenar con la masa los moldes de silicona sólo hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad. Introducir en la barbacoa precalentada el molde de silicona y hornear los muffins durante aprox. 20 minutos a 200° C.

## SUGERENCIA PARA TODAS LAS RECETAS

Poco antes de que finalice el horneado, pinchar los muffins con un pincho de madera o un palillo de dientes. Si la masa se queda adherida, hornear un poco más.

Recetas (todas las especificaciones se basan en la capacidad de la Medialuna de silicona)



# PASTELES DE CHOCOLATE FUNDIDO



## MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:  
posición indirecto

Tapa:  
cerrada



Precalentar:  
5 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

## INGREDIENTES

200 g de chocolate negro  
100 g de azúcar de caña  
3 huevos  
150 g de mantequilla blanda

50 g de harina  
75 g de avellanas picadas  
Mantequilla para untar el molde

## PREPARACIÓN

Batir en un recipiente el azúcar de caña y los huevos hasta lograr una consistencia esponjosa. Añadir la mantequilla blanda, mezclar y batir un minuto más. Añadir la harina. Mientras la barbacoa se calienta puede fundir el chocolate en un recipiente. Tenga cuidado de no calentarlo demasiado. Añadir y mezclar el chocolate. Untar el molde de silicona con mantequilla. Mezclar las avellanas picadas con la masa y llenar los moldes de silicona hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad. Introducir en la barbacoa precalentada el molde de silicona y hornear los muffins durante aprox. 20 minutos a 200° C. Dejar enfriar y servir a temperatura templada. Sugerencia: Puede utilizar también otra clase de frutos secos.

# MUFFINS DE VERDURA



## MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Como **EASY FLIP**:  
posición indirecto

Tapa:  
cerrada



Precalentar:  
5 minutos, a temperatura al  tapa cerrada

## INGREDIENTES

250 g	de harina	1	vaso de yogur natural
1 cdt.	de sal	75 g	de zanahorias
1/2	sobre de levadura en polvo	75 g	de calabacín, cortado en dados pequeños
50 g	de mantequilla, cortada en dados		Mantequilla para los moldes de silicona
2	huevos		

## PREPARACIÓN

Mezclar la harina, la levadura en polvo y la mantequilla. Añadir los huevos y el yogur y remover hasta formar una masa (también puede usar un agitador). Añadir la verdura a la masa. Untar el molde de silicona con mantequilla. Llenar los moldes de silicona con la masa de verdura hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad. Introducir en la barbacoa precalentada el molde de silicona y hornear los muffins durante aprox. 20 minutos a 200° C.



# SILICONENVORM GILINDER + SILICONENVORM ROOS

De hittebestendige siliconenvormen (tot 240° C) zijn perfect geschikt voor op de gasbarbecue. Ze zijn in Europa vervaardigd uit hoogwaardig silicone en zijn duurzaam, zacht, uiterst hygiënisch en vaatwasmachinebestendig. Zoet of hartig... de Siliconenvorm Halve Maan van **OUTDOORCHEF** lost dit dilemma voor u op. Onze producten zijn perfect geschikt voor al uw creaties, of het nu gaat om aperitiefhapjes, bijgerechten of desserts, in deze vorm is het appeltje eitje.

## GEbruIK

Reinig de siliconenvorm voor het eerste gebruik met water. Om ervoor te zorgen dat uw bakproducten gemakkelijk uit de vorm komen, moet u de vorm voor elk gebruik met boter invetten. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de siliconenvorm als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm de gasbarbecue minstens 5 minuten voor op stand 🔥. Tip: voor de beste resultaten en een langere levensduur van de siliconenvormen, steeds alleen op stand 🔥 werken.

## OPGELET

Niet geschikt voor houtskoolbarbecues.

## GEbruIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Grote trechter **EASY FLIP**:  
Indirecte verwarming

Barbecuerooster:  
plaatsen en Siliconenvorm op het rooster leggen

Deksel:  
gesloten

## REINIGING

- Laat de Siliconenvorm afkoelen
- Gebruik een zachte doek en zeepwater of stop de vorm in de vaatwasser op het bovenste rek

# MUFFINS MET HAM EN KAAS



## GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:

Indirecte positie

Deksel:

gesloten



Voorverwarmen:

5 minuten, op stand  , deksel gesloten

## INGREDIËNTEN

250 g	bloem	3	eieren
½	pakje bakpoeder	125 g	zachte boter
300 g	ham, in kleine blokjes gesneden	1	snuifje zout
150 g	Emmentaler kaas, geraspt		peper uit de molen
1 EL	peterselie, gehakt		muskaatnoot
1 dl / 100 ml	room		boter voor het invetten van de siliconenvorm
1 el	(milde) mosterd		

## VOORBEREIDING

Alle ingrediënten in een kom mengen (kan ook met een mixer). Siliconenvorm invetten. Het deeg in de siliconenvorm gieten tot  $\frac{3}{4}$  vol. Siliconenvorm op de voorverwarmde barbecue plaatsen en de muffins ca. 20 minuten op 200° C bakken.

## TIPS VOOR ALLE RECEPTEN

Tegen het einde van de baktijd kunt u controleren of de muffins klaar zijn door een houten stokje/tandenstoker in de muffins te steken en er weer uit trekken. Blijft het deeg plakken, dan moet het nog iets langer bakken.

Recepten (alle ingrediënten voor de siliconenvorm Halve Maan)



# SMELTENDE CHOCOLADETAART



## GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:  
Indirecte positie

Deksel:  
gesloten



Voorverwarmen:  
5 minuten, op stand  , deksel gesloten

## INGREDIËNTEN

200 g	donkere chocolade	50 g	bloem
100 g	rietsuiker	75 g	hazelnoten, gehakt
3	eieren		boter om de vorm in te vetten
150 g	zachte boter		

## VOORBEREIDING

Rietsuiker en eieren in een kom schuimig kloppen. Zachte boter erdoor roeren en opnieuw 1 min. opslaan. Bloem toevoegen. Terwijl de grill opwarmt, kunt u de chocolade in een kom laten smelten. Opgelet: laat hem niet te warm worden. De chocolade erdoor roeren. Siliconenvorm met boter insmeren. Gehakte hazelnoten eronder mengen en de siliconenvorm tot  $\frac{3}{4}$  vullen. Siliconenvorm op de voorverwarmde barbecue plaatsen en de muffins ong. 20 minuten op 200° C bakken. Laten afkoelen en lauwwarm serveren. Tip: U kunt ook andere noten gebruiken.



# GROENTENMUFFINS



## GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:

Indirecte positie

Deksel:

gesloten



Voorverwarmen:

5 minuten, op stand  , deksel gesloten

## INGREDIËNTEN

250 g bloem  
1 tl zout  
½ pakje bakpoeder  
50 g boter, in klontjes  
2 eieren

1 beker natuuryoghurt  
75 g wortelen  
75 g courgette, in kleine blokjes gesneden  
boter voor het invetten van de siliconenvorm

## VOORBEREIDING

Bloem, zout, bakpoeder en boter mengen. Eieren en yoghurt toevoegen en mengen tot een deeg. Kan ook met een mixer gebeuren. Vervolgens de groenten toevoegen. Siliconenvorm met boter insmeren. De siliconenvorm tot  $\frac{3}{4}$  vullen met groentedeeg. Siliconenvorm op de voorverwarmede barbecue plaatsen en de muffins ong. 20 minuten op 200° C bakken.

DA

# SILIKONE HALVMÅNE CYLINDER + SILIKONE HALVMÅNE ROSE

Silikoneformene, som tåler varme op til 240° C, er perfekte til anvendelse på gasgrillen. Silikoneformene er fremstillet i Europa af førsteklasses silikone, har lang holdbarhed, er bløde, meget hygiejniske og kan rengøres i opvaskemaskinen. Sød eller salt.. Silikone halvmåneformene fra OUTDOORCHEF sætter et punktum for dette dilemma. Produkterne er perfekte til tilberedning af alt lige fra appetizere over tilbehør til desserter.

## ANVENDELSE

Vask silikoneformen af med vand, før den tages i brug første gang. Smør altid silikoneformene med smør, før de tages i brug, så bagværket nemt kan fjernes fra dem. Sørg altid for at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når silikoneformen er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmfølsomme overflader. Forvarm altid gasgrillen i mindst 5 min. ved ønsket 🔥 🔥. Tipp: Silikone halvmånen skal altid anvendes i følgende position: 🔥.

## BEMÆRK

Ikke egnet til kulgrill.

## BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt EASY FLIP Trichter:  
Indirekte varme

Grillristen:  
sættes i, Silikone halvmånen placeres på

Låg:  
lukket

## RENGØRING

- Lad Silikone halvmånen køle af
- Anvend en blød klud og sæbevand, eller vask formen i opvaskemaskinen

# MUFFINS MED SKINKE OG OST



USO DEL CONO EASY FLIP



Tragt **EASY FLIP**:  
Indirekte position

Låg:  
lukket



Forvarmning:  
5 min., på trin  lukket låg

## INGREDIENSER

250 g	mel	3	æg
½	pakke bagepulver	125 g	blødt smør
300 g	skinke, skåret i små tern	1 knsp.	salt
150 g	emmentalerost, revet		kværnet peber
1 spsk.	persille, hakket		muskat
1 dl/100 ml	fløde		smør til silikonformene
1 spsk.	sennep (mild)		

## FORBEREDELSE

Bland alle ingredienserne i en skål (kan også gøres med en røremaskine). Smør silikonformen og fyld blandingen i silikonformen. Formen må kun fyldes ¾. Stil silikonformen i den forvarmede grill, og bag dine muffins i ca. 20 min. ved 200° C.

## ET GODT RÅD TIL ALLE OPSKRIFTER

Stik en tandstik eller lignende i dine muffins, når bagetiden er ved at være overstået, og træk den ud igen: Hvis dejen sidder fast, skal du lade dine muffins bage lidt videre.

Opskrifter (alle angivelser gælder Silikone halvmånen)



# SMELTENDE CHOKOLADEKAGE



## USO DEL CONO EASY FLIP



Tragt **EASY FLIP**:  
Indirekte position

Låg:  
lukket



Forvarmning:  
5 min., på trin  lukket låg

## INGREDIENSER

200 g	mørk chokolade	50 g	mel
100 g	rørsukker	75 g	hakkede hasselnødder
3	æg		smør til smøring af formen
150 g	blødt smør		

## FORBEREDELSE

Pisk rørsukker og æg i en skål, indtil det er skummende. Rør det bløde smør i, og pisk i endnu 1 min. Rør mel i blandingen. Mens grillen varmes op, kan du smelte chokoladen i en skål. Pas på, at den ikke bliver for varm. Bland chokoladen. Smør silikoneformen med smør. Rør de hakkede hasselnødder i dejen, og fyld silikoneformen  $\frac{3}{4}$ . Stil silikoneformen i den forvarmede grill, og bag dine muffins i ca. 20 min. ved 200° C. Lad dem køle af, og server dem lune. Et godt råd: Du kan også bruge andre slags nødder.

# GRØNTSAGSMUFFINS



## USO DEL CONO EASY FLIP



Tragt **EASY FLIP**:  
Indirekte position

Låg:  
lukket



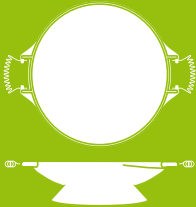
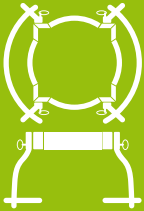
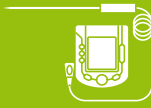
Forvarmning:  
5 min., på trin  lukket låg

## INGREDIENSER

250 g	mel	1 bæger	yoghurt, naturel
1 tsk.	salt	75 g	gulerødder
1/2	pakke bagepulver	75 g	squash, skåret i små tern
50 g	smør, skåret i tern		smør til silikoneformene
2	æg		

## FORBEREDELSE

Bland mel, salt, bagepulver og smør. Tilsæt æg og yoghurt, og rør det hele sammen til en dej (kan også gøres med en røremaskine). Bland derefter grøntsagerne i. Smør silikoneformen med smør. Fyld grøntsagsdejen i silikoneformen, til den er ¾ fyldt. Stil silikoneformen i den forvarmede grill, og bag dine muffins i ca. 20 min. ved 200° C.



# BARBECUE CULTURE



OUTDOORCHEF.COM