

Food and Friends magazine



Winter
BBQ



Meer dan 20 BBQ-recepten

ideaal voor de winter
& feestdagen





Inhoud

03 Starter's guide

Kerntemperatuur 08

09 Vleesrecepten

Visrecepten 20

34 Veggie-recepten

Zoete recepten 49

56 Favo BBQ-boeken

Let's get the BBQ- fire started

Al begint het flink koud te worden, zet de BBQ niet binnen - sterker nog: als hij al in de schuur staat, haal hem dan lekker naar buiten! Barbecueën in de winter is minstens zo leuk en knus als in de zomer - knusser zelfs. Dus hop, trek een warme wollentruï aan (hartstikke hip!), laat de kooltje flink gloeien en grillen maar.

Het is het perfecte excuus om grote stukken vlees en mooie vissen te kopen, om te genieten van de fantastische smaken van groenten, en om zelfs je toetjes een warm tintje te geven. Het enige wat je misschien nog nodig hebt om het tot een nog groter succes te maken, zijn een paar handige tips.

Blader even naar de handige staters guide (p. 6), het overzicht voor de perfecte kerntemperatuur (p. 9), en vergeet ook onze ultieme basistip niet: het is belangrijk dat je de kolen aan één kant hoog opstapelt, zodat de barbecue daar flink heet kan worden. Naar de andere kant toe leg je steeds wat minder kolen neer, waardoor je verschillende hittezones krijgt. Zo houd je hamburgers, spiesen en groenten meer onder controle en geef je ze heel makkelijk kleur en een knapperig laagje.

We hopen dat alle lekkere recepten en tips in dit BBQ-magazine je helpen en je je laat inspireren om ook in de winter de barbecue aan te steken. Overhaast niets, ga voor fun en gril er deze winter lekker op los!



Food and Friends



BBQ



STARTER'S GUIDE

Welke barbecue je ook gebruikt, minstens zo belangrijk is je brandstof en de manier waarop je het vuurtje eronder aanwakkert. Ga op onderzoek uit en kies de bbq en barbecuestijl die bij je passen. Wat het ook wordt: let's start the fire!

Welke BBQ moet ik kopen? Goede vraag! Welke het geschiktst is, hangt helemaal af van jouw wensen. Vindt er elk weekend een BBQ-party plaats bij jou in de tuin of op het balkon? Is de ultieme BBQ-rooksmak voor jou een must? Wil je het liefst lekker low and slow grote stukken vlees, vis en groenten bereiden of ga je voor een quick-fix BBQ? In principe geldt: voor welke barbecue je ook kiest, ga niet voor de goedkoopste. Voor net een beetje meer geld heb je zoveel meer plezier van buiten koken!

Klassieke barbecue: de houtskoolbarbecue geeft het authentieke barbecue gevoel. Hij geeft een heerlijke grillsmaak en je neemt hem – afhankelijk van je formaat – heel gemakkelijk mee. Je hebt ze groot en klein, beide fijn. Het is maar net wat je wilt. Een grote groep te eten geven? Kies voor groot! Een parkbarbecue? Neem een kleiner formaat. Indirect en direct grillen zijn alle twee zeker mogelijk.

Keramische barbecue: wil je thuis écht uitpakken? Kies dan voor een keramische BBQ. Een Keramische BBQ is superzuinig met houtskool en kan een hoge temperatuur bereiken voor het maken van pizza. Een ander woord voor deze barbecue – je hebt er misschien weleens van gehoord – is 'kamado'. Letterlijk betekent dit 'fornuis'. En dat is het ook, een luxe outdoorfornuis! Deze duizendpoot helpt je bij low and slow cooking, bakt de lekkerste pizza's op hoge temperaturen, direct en indirect grillen is easy en de barbecue is door de keramische laag heel stabiel in temperatuur. Zijn er dan geen nadelen? Nou, hij is wat zwaarder, waardoor je hem niet makkelijk mee naar het park of een familiefeestje neemt. Daarnaast is hij duurder in aanschaf, maar dat weerleggen we met het grootste gemak:

met een kamado heb je een kwalitatieve barbecue voor het leven.

Gasbarbecue: als je je buren niet wilt uitroken, is de gasbarbecue een prima optie. Bovendien heb je de temperatuur met de knop die erop zit totaal onder controle. Bijna meteen nadat je hem aan hebt gezet, kun je gaan grillen. We adviseren om een gasbarbecue te kopen waarbij je de branders op de verschillende delen van de barbecue apart kunt aanzetten. Zo kun je aan de ene kant direct grillen en is de andere zijde geschikt voor indirect barbecueën. Deze type barbecues zijn hartstikke makkelijk en kosten net als de elektrische variant weinig tijd, maar je mist dus wel de typische houtvuursmaak.

Elektrische barbecue: wat je minimaal nodig hebt, is een stopcontact in de buurt. Spreekt wellicht voor zich. Hij wordt geroemd om zijn gemak, comfort, veiligheid, en dat je vrij vlot kunt beginnen met grillen. Deze barbecue is vaak wat kleiner en niet geschikt voor grotere groepen. Een voordeel is dan weer wel dat er geen rookontwikkeling is, wat ook meteen een nadeel is: die rooksmak waar de echte barbecueliefhebber zo gek op is, krijg je niet.

Pellet grill: de pelletbarbecue gebruikt geen gas of kolen, maar samengeperst hout als hittebron. Temperatuur regelen is bij deze barbecue heel gemakkelijk, je kunt daarnaast vrij snel beginnen met barbecueën en hij is makkelijk schoon te maken. De nadelen? Hij is relatief duur en je hebt voor het ontsteken van je houtpallets een stopcontact nodig. Brandt hij eenmaal, dan houdt de hitte zichzelf in stand en hoef je vanuit je luie stoel niets meer te doen.

STARTER'S GUIDE

BRIKETTEN OF HOUTSKOOL

Bij een houtskoolbarbecue is het soort houtskool de belangrijkste smaakmaker. Kies daarbij altijd voor kwaliteitskolen gemaakt van FSC-gecertificeerd hout en kolen die met grote stukken en weinig gruis in de zak verpakt zitten. Begin met een vrij neutrale houtskool, bijvoorbeeld gemaakt van eiken, die gaat makkelijk aan en geeft een lekkere niet te overheersende smaak af.

Heb je de smaak te pakken? Ga dan op onderzoek uit, want er is nog veel meer smaakbeleving te ontdekken in de wereld van houtskool! Een veelgehoorde vraag is: mag ik wel of geen briketten gebruiken? In tegenstelling tot zuiver houtskool worden briketten gemaakt met bindmiddel.

Tip

Houd er bij kouder weer rekening mee dat je meer warmteverlies hebt dan in de zomer. Je verbruikt je houtskool dan sneller. Een voorraadje kan geen kwaad!

VUUR AANMAKEN

No go's zijn chemische aanmaakmiddelen zoals vloeistoffen en witte aanmaakblokjes. Ze geven een onaangename geur en een rare smaak af. Veel beter zijn maiskernen, bruine aanmaakblokjes gemaakt van geperst naaldhout met plantaardige olie of aanmaakwikkels, een soort houtkrullen met plantaardige was. En wil je je barbecue écht zonder vloeken aansteken? Gebruik dan de one minute lighter (van bijvoorbeeld Grill Guru) met een kamado heb je een kwalitatieve barbecue voor het leven.

DIRECT EN INDIRECT GRILLEN

Je hebt twee manieren van grillen: direct en indirect. Met direct grillen verhit je je gerecht met directe stralingswarmte van de vlammen. Het is perfect

voor het snelle en korte werk, maar pas wel op dat je vlees, vis en groenten niet verbranden. Met indirect grillen zorg je voor een barrière tussen het vuur en je product. De BBQ wordt dan een soort oven. Je gerecht wordt gaar door de hete lucht die wordt opgewarmd door je hittebron. Op een keramische BBQ gebruik je voor indirect grillen een hitteschild, ook wel plate setter genoemd. Op een ketel-BBQ maak je het best een zone voor het vuur en een zone zonder houtskool ernaast. Bij een elektrische en gasbarbecue leg je het ingrediënt boven de branders die je niet aanzet. Als je een open BBQ hebt zonder deksel, zijn de mogelijkheden beperkter dan wanneer je een afsluitbare barbecue hebt. Overweeg dan om een grill dome (een soort stolp) of een omgekeerde wok op je gerecht te zetten bij gerechten die daarom vragen.

BBQ MET ÓF ZONDER DEKSEL

Het is maar net wat je hebt, natuurlijk. Maar vraag je ons om advies, dan zouden we je een barbecue met deksel adviseren. Het maakt het grillen een stuk makkelijker. Allereerst omdat je met een gesloten BBQ minder snel vlammen krijgt. Want als je één ding niet wilt, dan zijn het wel vlammen; die laten je product sneller aanbranden. Nog een pluspunt van een deksel: met een gesloten BBQ kun je de temperatuur veel beter controleren.

ROKEN

Roken is een traditionele manier van conserveren en is op een gesloten BBQ appeltje-eitje. Je voegt wat rookhout of -snippers toe aan je houtskool en de eerste stap naar een rooksmak is gezet. Dan is er nog de keuze tussen warm of koud roken. Dat eerste doe je ongeveer op 75 °C en is perfect voor bijvoorbeeld makreel of kip. De rook en warmte zorgen samen voor de garing. Belangrijk is dat je voldoende warmte krijgt, maar ook niet te veel.

STARTER'S GUIDE

Gebruik daarom niet te veel houtskool en het liefst een smokerkit of een flinke prop aluminiumfolie met rooksnippers erin. Voor koud roken kun je een koude-rookgenerator gebruiken of een eierdoos met rookmot. Het is een heerlijke manier om rooksmak mee te geven aan kaas, eieren, vis en vlees dat gepekeld is of bijvoorbeeld boter. Door veel rook te genereren kun je producten namelijk een intense rooksmak meegeven. In de regel is het simpel: probeer zo min mogelijk warmte te laten ontstaan. Koud roken doe je bij voorkeur onder de 20 °C.

Tip

Moet je je houtsnippers bij het roken nat maken? Wij kiezen ervoor om met droge houtsnippers aan de slag te gaan, dat geeft meer smaak en met natte houtsnippers ben je eerder aan het stomen!

Tijd

Bij alle recepten in dit boek staat een tijdsindicatie, maar het is wel even goed om mee te geven: het ene stuk vlees, vis of groente is het andere niet. Lang en dun, dik en klein, het vraagt allemaal om een andere garingstijd. Gebruik de tijden in dit boek als richtlijn en ga op je eigen gevoel af. Voor de meeste gerechten geldt: hoe langzamer gegaard, hoe lekkerder het resultaat. Wanneer iets gaar is? Daar gaat ons handige kerntemperatuurschema op de volgende bladzijde je bij helpen.



EASY BBQ

De informatie van de starter's guide en kerntemperatuur komt uit het Easy BBQ van Grill Guru (Kosmos Uitgevers, €15,99)

KERN TEMPERATUUR

We willen het allemaal: het perfect gegaarde stukje vlees, vis of groente - en dat lijkt zo makkelijk nog niet. HÁ, toch wel! Met deze handige tips en het kerntemperatuurschema ben jij in no time een echte barbecuer!

VOOR DE ONGEDULDIGEN

Een te hoge kerntemperatuur kan je vlees, vis of groenten verpesten. Probeer het te controleren met een (kern)thermometer en laat je niet verrassen door een ineens hard oploaiend BBQ-vuurtje. Temperatuur is heel belangrijk, maar onderschat ook de garingstijd niet. Hoe langer je een stuk vlees, vis of groente op lagere temperatuur laat garen op de barbecue, hoe gelijkmatiger het resultaat. Precies, even geduld. V

VOOR DE SLIMMERIKEN

Metten is weten. Als je met een kernthermometer in de weer gaat, meet dan op het 'beste' gedeelte van het product. Als leidraad kun je aanhouden dat dit het dikste stuk is, daar heeft het stuk vlees of vis de meeste tijd nodig om te garen. Heb je een dun lapje vlees of vis? Opletten geblazen! Binnen de kortste keren heeft het de juiste kerntemperatuur bereikt.

Tip

Metten is weten! Met een kernthermometer kun je checken of je vlees écht gaar is in plaats van zwart vanbuiten en rauw vanbinnen.

Tip

Kerntemperatuur is altijd belangrijker dan garingstijd. Garingstijd is slechts een indicatie ter voorbereiding.

Heeft je vlees de juiste temperatuur, laat het dan altijd nog even rusten onder aluminiumfolie. Zo kunnen de sappen zich mooi verdelen. Hoe groter het stuk, hoe langer je het moet laten rusten. En niet vergeten: de kerntemperatuur kan nog een paar graden stijgen als het vlees ligt te rusten.

VOOR DE (OVER)ENTHOUSIASTELINGEN

Leg niet te veel tegelijk op de barbecue. Elk stuk vlees of vis heeft een andere bereidingstijd om goed te kunnen garen. Knap lastig om dat allemaal in de gaten te houden. Geloof ons, het gaat écht beter als er niet te veel verschillende gerechten op de BBQ liggen. Probeer je in te houden, wees slim en stay focused. Dan is de succesfactor vele malen groter.

KERN TEMPERATUUR

Rund- vlees	48-52 °C 52-55 °C 55-57 °C 57-60 °C	rare medium-rare medium medium-well done	Kern is helder rood en de buitenkant rosé Kern is sterk rosé en lichtbruin aan de buitenkant Kern is licht rosé en bruin aan de buitenkant Kern is grijs
Lams- vlees	48-52 °C 52-55 °C 55-57 °C 57-60 °C	rare medium-rare medium medium-well done	Kern is helder rood en de buitenkant rosé Kern is sterk rosé en lichtbruin aan de buitenkant Kern is licht rosé en bruin aan de buitenkant Kern is grijs
Varkens- vlees	58-62 °C >70 °C	medium well done	Kern is licht rosé en bruin aan de buitenkant gelijkmatig bruin
Kalfs- vlees	58-62 °C >70 °C	medium well done	Kern is licht rosé en bruin aan de buitenkant gelijkmatig bruin
Kip	vanaf 72 °C	gaar	Sappen worden helder
Vis	48 - 50 °C 60 °C		Geschikte temperatuur voor tonijn Visvlees is niet droog en heeft smaak Geschikt voor hele vissen Visvlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
Groenten	80 - 90 °C		Geschikte temperatuur voor gepofte aardappels en knollen

Food and Friends



vlees



ROMAINE RABBIT

Voor een wild dier is de smaak van konijn behoorlijk tam. Ondanks het nachkje wachten is dit een vlugklaargerecht dat zelfs voor beginnende wildbereiders een koud kunstje is. De klassieke romainesaus is met zijn zoete nootachtige karakter perfect bij dit krokante konijn.

6-8 PERS | 30 MIN (+ 1 DAG)

- 8 konijnenfilets van circa
- 70 g per stuk
- 16 plakken gerookt ontbijtspek
- 6 el bbq-kruiden zoals de smokey goodness piggy mix
- 200 ml romainesaus*

Konijnenpekel

- 2,5 liter water
- 4 el zout
- 1 el suiker
- 2 el zwartepeperkorrels
- 2 el ahornsiroop of stroop
- 2 witte uien, gesnipperd
- 10 takjes rozemarijn
- 5 takjes tijm

*Romainesaus

- 1 el boter
- 6 el blanke rozijnen
- 6 el donkere rozijnen
- 200 ml rode port
- 1 el chipotle-tabasco
- 2 el rodewijnazijn
- 150 ml wildbouillon
- 1 kaneelstokje
- 2 el sinaasappelmarmelade
- 100 ml kant-en-klare demiglace
- 2 el geroosterde pijnboompitten
- 1 el fijngehakte dragon
- Zout en versgemalen zwarte peper

Benodigdheden: bbq met deksel voor indirect grillen; 3 kersenhoutchunks (blokken rookhout van circa 5 x 5 cm); kernthermometer

BEREIDING

1 Meng voor de pekel alle ingrediënten in een grote pan, verhit het geheel op het vuur tot alle zout en suiker is opgelost en laat de pekel dan volledig afkoelen. Dompel de konijnenfilets erin onder en laat een nacht in de koelkast staan.

2 Bereid een bbq met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °c is bereikt. Verhit voor de romainesaus de boter in een pan, bak hierin kort de rozijnen en blus af met de rode port. Laat de port op laag vuur inkoken tot de helft van het volume. Voeg alle overige ingrediënten behalve de pijnboompitten en dragon toe en laat het geheel 30 minuten op laag vuur trekken. Roer vlak voor het serveren de pijnboompitten en fijngehakte dragon door de saus – zo behouden de pijnboompitten hun crunch – en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

3 Haal de gepekeld filets uit het vocht en dep ze goed droog met een keukendoek of keukenpapier. Leg steeds 2 filets op elkaar en wikkel er voorzichtig 4 plakken gerookt ontbijtspek omheen. Bestrooi de ingepakte filets rondom met de bbq-kruiden, schik de kersenhoutchunks tussen de gloeiende kolen en leg de filets op de bbq. Gril ze tot het spek mooi krokant is en de filets een kerntemperatuur hebben bereikt van 55 °c. Serveer Met warme romainesaus en side dishes naar keuze.



SMOKEY GOODNESS WINTER BBQ

Dit recept komt uit *Smokey Goodness Winter BBQ* van Jord Althuisen (Kosmos Uitgevers, €29,99)



ASIAN STYLE HOTDOGS

Zeg je hotdog, dan zeg je Amerika. Maar nu maken we dit broodje gewoon even lekker thuis in een mix met Aziatische smaken – een gevalletje: oost west, thuis best. Houd je niet van pittig? Je kunt de sriracha ook vervangen door een oer-Hollandse ketchup, of curry – het is maar net wat je lekker vindt. Maar wat beslist niet mag ontbreken bij deze Asian style hotdogs is de taokaenoi – Tempura Seaweed. Dit geeft een extra smaak aan de hotdogs, en geloof ons: je wilt voortaan niet anders meer. Dus hop, maak een sprintje naar de toko en sla een heerlijk voorraadje in.

4 PERS | 20 MIN

- 4 biologische worsten, kunnen gewone worstjes zijn of ga voor de venkelworst
- 4 broodjes naar keuze (hotdogbroodjes, pistolets, kleine baguettes, briochebollen, bao buns, etc.)
- 4 royale el wasabi-mayonaise
- 100 g ijsbergsla, gesneden
- 2 stengels bosui, in dunne reepjes
- blaadjes van 2 takjes munt
- 4 el sriracha
- ½ zakje *Taokaenoi – Tempura Seaweed (Original)*

Ook nodig

- BBQ
- Houtskool

BEREIDING

- 1** Steek de BBQ aan en wacht tot de kooltjes bedekt zijn met een grijs laagje, dan zijn ze op de juiste temperatuur.
- 2** Gril de (venkel)worsten rondom 10 minuten op het hete BBQ-rooster.
- 3** Snijd de broodjes deels open van de bovenkant maar niet helemaal door en leg ze 30 seconden op het rooster van de BBQ. Besmeer de broodjes met de wasabi-mayonaise.
- 4** Meng in een kom de ijsbergsla met de bosui en muntblaadjes. Verdeel de slamix over de broodjes en leg er een (venkel)worst bovenop. Maak het gerecht af met strepen sriracha en garneer met de *Taokaenoi – Tempura Seaweed (Original)*.



TAOKAENOI – TEMPURA SEAWEED (ORIGINAL)

Deze zeewiersnack is gemaakt van geroosterde premium zeewierbladeren met een krokant deeglaagje en verfijnd met kruiden. De natuurlijke smaak doet al bij de eerste hap naar meer verlangen.



CRISPY PORK BELLY

It's BBQ-time! Deze crispy pork belly marineren we in een mix van vijfkruidenpoeder, mosterdzaad en zoete sojasaus. Lekker met een frisse komkommer-uiensalade die we wat pit meegeven door de chilipeper.

4-6 PERS | 35-40 MIN

- 1,5 kg buikspek, zonder zwoerd
- 100 ml ABC – Sweet Soy Sauce (ketjap manis)
- 50 ml golden syrup of agavesiroop
- 30 ml zoute sojasaus (bijv. ABC Salty Soy Sauce (Ketjap Asin))
- 2 el vijfkruidenpoeder
- 1 el mosterdzaad, geroosterd
- 2 tenen knoflook, gepeld en geraspt
- 5 cm gemberwortel, geschild en geraspt
- 1 ananas, geschild en in plakken van 2 cm
- 2 el zonnebloemolie

Komkommersalade

- 3 snackkomkommers
- 1 rode ui, gepeld
- 100 g taugé
- ½ rawitpeper, in flinterdunne plakjes
- 60 g veldsla
- 4 takjes koriander, grofgesneden
- 2-3 el gembersiroop
- 1 el sweet chili saus
- 1 el zonnebloemolie

Ook nodig

- Stanley- of scherpmesje
- BBQ (voorkeur voor een kamado)
- Houtskool
- Drippan
- Bakkwast
- Kernthermometer
- Mandoline

BEREIDING

- 1** Snijd de vetlaag van het vlees met een stanley- of ander scherp mesje kruislings in, zodat er een ruitpatroon ontstaat.
- 2** Meng in een kom de ABC zoete sojasaus, golden syrup of agavesiroop, zoute sojasaus, vijf kruidenpoeder, het mosterdzaad, de knoflook en gember. Klop met een garde of vork tot een gladde marinade. Smeer de buikspek royaal in met twee derde van de marinade.
- 3** Steek de BBQ aan en wacht tot de kooltjes bedekt zijn met een grijs laagje voor de juiste temperatuur. Leg het vlees met de ingesneden kant naar boven op het rooster en zet daaronder de drippan. Rooster het vlees op hoge temperatuur (225 °C) indirect in 20-25 minuten krokant (kerntemperatuur 65 °C). Bestrijk het vlees tussentijds twee keer met de achtergehouden marinade.
- 4** Smeer de ananasplakken aan beide kanten in met zonnebloemolie en grill ze de laatste 3 minuten naast het vlees op het hete rooster – keer ze halverwege om.
- 5** Maak ondertussen de frisse komkommersalade. Snijd de komkommers met de mandoline, boven een kom, in dunne slierten en de rode ui in flinterdunne plakjes. Meng de overige ingrediënten door het komkommer-uienmengsel en schep voorzichtig om.
- 6** Snijd het vlees in plakken en serveer samen met de geroosterde ananas, wat van de marinade en de frisse komkommersalade.



ABC – SWEET SOY SAUCE

Deze zoete sojasaus (ketjap manis) is een veelgebruikt ingrediënt in vlees-, gevogelte-, vis-, groente- en tofumarinades.



RACLETTE BURGER

Het aroma van smeltende raclette is zo krachtig dat het de meest verstofte herinneringen aan de après-skirestaurants weer terughaald. Raclette is het summum van wintersport-eten en daarom mag een burgervariant in dit winter BBQ magazine niet ontbreken.

4 PERS | 20 MIN

Mosterdmayonaise

- 6 el mayonaise
- 2 el grove mosterd
- 1 el appelciderazijn
- zout en versgemalen zwarte peper
- 4 Bacon Potato BBQ Buns (of neem 4 gewone burgerbroodjes)
- 4 runderburgers van goede kwaliteit van 160-180 g per stuk
- 8 dunne plakken speck (gedroogde ham uit de Alpen)
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper
- 200 g raclette, in plakken gesneden
- 30 g veldsla
- 60 g augurkjes
- 60 g zilveruitjes

Benodigdheden

- BBQ met deksel voor direct grillen
- gietijzeren grillrooster
- kernthermometer

BEREIDING

- 1** Klop de knoflookpasta, miso en tamari in een kom en zorg dat er geen klontjes meer in zitten. Voeg de plakjes kip toe, keer ze om, bedek ze goed met de marinade en zet ze minstens 30 minuten opzij.
- 2** Doe alle ingrediënten voor de saus in een kom en meng ze goed tot een glad geheel. Zet opzij voor later gebruik.
- 3** Bereid nu de groenten voor: snijd grote paksoibladeren in tweeën en meng ze met de reepjes boerenkool, de paprika, rode ui, shiitakes en rode peper.
- 4** Zet een met olie ingevette wok op hoog vuur, voeg de kip toe en bak hem 3-5 minuten tot hij bruin wordt.
- 5** Kook intussen de glasnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de gare noedels af en zet opzij.
- 6** Doe de groenten bij de kip en roerbak alles een paar minuten tot de groenten zijn gekaramelliseerd. Voeg de helft van de saus toe en schep goed om, zodat alles ermee wordt bedekt. Doe de noedels erbij, schep om, voeg de rest van de saus toe en roer nogmaals goed.
- 7** Schep het gerecht in kommen en strooi de chilipeper en koriander erover. Sprenkel er voor wat extra pit een paar druppels chiliolie over.



SMOKEY GOODNESS WINTER BBQ

Dit recept komt uit *Smokey Goodness Winter BBQ* van Jord Althuisen (Kosmos Uitgevers, €29,99)



RIBEYE

Voor dit gerecht vraag ik je toch binnen een BBQ'tje aan te steken voor het beste resultaat, maar een plancha of grillpan kan ook, hoor. Gebruik een shichirin BBQ'tje, zo'n Japans dingetje, met de firestarter en binchotan* krijg je 'm aan en het resultaat is fantastisch.

6 PERSONEN

- 1,2 kg ribeye, (3 x 400 gram, zonder bot)
- Maldon zeezout

* Binchotan is die keiharde Japanse houtskool. Hij is pittig aan de prijs maar supergoed, want het wordt veel heter dan gewone houtskool (en het blijft langer heet). Je kunt de binchotan overigens blussen met water en een volgende keer gewoon verder gebruiken. Aansteken gaat het makkelijkst met een firestarter en duurt best wel even...

BEREIDING

1 Laat de ribeye minimaal een uur buiten de koeling 'ademen' en bestrooi daarna goed met zeezout.

2 Stook de shichirin goed op met binchotan* houtskool en zorg voor een hete en een minder hete zone.

3 Leg het vlees op de shichirin en probeer middels slim draaien tot een mooie grillruit te komen. Schrik niet van een vlammetje links of rechts, verplaats het vlees eventueel naar de minder hete zone.

4 Haal het vlees van de grill als je aan beide kanten een mooie grillruit hebt, de kerntemperatuur is waarschijnlijk nog onder de 30 °C. Leg het vlees los van elkaar op een plank en bedek met een dubbelgevouwen stuk aluminiumfolie (niet inpakken!). Laat minimaal 10 tot 15 minuten rusten tot een kerntemperatuur van 47 °C.

5 Leg de ribeye nog twee keer 1 minuut terug op de grill, trancheer en serveer direct.



GRILLBIJBEL

Dit recept komt uit *Grillbijbel* van Julius Jaspers, (Carrera Culinair, €34,99)

Food and Friends



vis



GROTE LAKSA GARNALEN

Een visfavoriet bij velen is toch wel de gamba van de BBQ. Dit keer maken we hem met een laksamarinade, die een vleugje Azië meegeeft. Zo geniet je van de smaken van ver, gewoon in je oer-Hollandse achtertuin. Geniet ervan!

4 PERS | 25 MIN (+2 UUR WACHTTIJD)

- 1-1,5 kg grote rode gamba's, darmkanaal verwijderd
- 75 g *Prima Taste - Laksa Paste*
- ½ pakje *Mae Ploy - Kokosmelk* (à 250 ml)
- 1 stengel citroengras, de zachte kern geraspt
- 500 ml zonnebloemolie
- 4 ronde rijstvellen
- 100 g botersla, in parten
- 80 g waterkers of bietenblaadjes (slamelange rucola)
- ½ winterwortel, geschraapt
- blaadjes van 6 takjes koriander
- 4 el krokante uitjes

Ook nodig

- Stalen spiesen
- BBQ
- Houtskool
- Vergiet
- Spiraalsnijder

BEREIDING

1 Rijg de gamba's aan de spiesen. Klop in een kom de Laksa Paste los met de 125 ml kokosmelk en roer het geraspte citroengras erdoor. Schenk de marinade over de gamba's en laat ze afgedekt 2 uur in de koelkast marineren.

2 Verhit de zonnebloemolie in een brede pan en frituur de rijstvellen op 160 °C in 10-20 seconden krokant. Laat de crispy rijstvellen uitlekken tussen 2 lagen keukenpapier.

3 Steek de BBQ aan en wacht tot de kooltjes bedekt zijn met een grijs laagje, dan zijn ze op de juiste temperatuur.

4 Was ondertussen de slasoorten en laat uitlekken in een vergiet. Snijd de winterwortel, boven een kom, met een spiraalsnijder in dunne slierten. Meng er de sla en korianderblaadjes door en bewaar tot gebruik.

5 Haal de gamba's uit de marinade. Gril ze rondom 6 minuten op het hete rooster van de BBQ tot ze net aan gaar zijn. Leg de gegrilde gamba's op een schaal er serveer met de salade en krokante uitjes.



PRIMA TASTE - LAKSA PASTE

Deze authentieke laksa paste uit Singapore wordt gemaakt van verse kruiden en specerijen, met als resultaat een robuuste smakenmix. Ook fijn: er zijn geen conserveermiddelen, smaak- of kleurstoffen toegevoegd. Lekker met rijstnoodels of in een roerbakgerecht met rijst.



HOE CAKES MET MAKREEL

'Hoe cakes' zijn geen koekjes van de dames van plezier (jammer hè), maar een traditioneel gerecht uit de deep south van Amerika. Voor Smokey is geen enkel traditioneel gerecht heilig, dus roer er je baconvet en -crumble door en top je hem met zelfgerookte makreel.

4 PERS | 60 MIN (+3,5 UUR)

Gerookte makreel

- 5 l water
- 400 g zout
- 4 verse en schoongemaakte makrelen

Hoe cakes

- 140 g zelfrijzend bakmeel 120 g maismeel
- 2 eieren
- 1 el rietsuiker
- 220 ml karnemelk
- 90 ml water
- 60 ml olie
- 35 g baconcrumble (volgende pagina)
- 15 g baconvet (zie hieronder)
- geraspte schil van 1 citroen
- 100 ml crème fraîche kaviaar/viseitjes (optioneel)

Nodig: BBQ met roestvrijstalen rooster voor indirect grillen; 2 handjes eiken- of beuken-houtrooksnippers
kernthermometer gietijzeren skillet of bakplaat

BEREIDING

1 Leg het spek 30 minuten van tevoren in de vriezer om op te stijven.

2 Snijd de plakjes in zo dun mogelijke reepjes. Doe het spek met de olie in een koekenpan op zeer laag vuur en bak het onder af en toe roeren uit tot het niet meer bruist (teken dat het vocht verdampt is) en begint te kleuren.

3 Doe als het spek gebakken is alles in een zeef en vang het vet op (dit kun je als bakboter en smeersel gebruiken).

4 Bekleed een bakplaat met keukenpapier en verdeel de bacon crumble erover. Zet de plaat in de oven op de allerlaagste stand en laat nog 6 uur nadrogen, zodat ook het laatste vocht verdampt. In een luchtdicht afgesloten pot blijft de crumble wekenlang goed.

Lees verder op de volgende pagina voor de baconcrumble en -fat.



SMOKEY GOODNESS BBQ FEAST ON FIRE

Dit recept komt uit *Smokey Goodness BBQ feast on fire* van Jord Althuisen (Kosmos Uitgevers, €22,50)

BACON- CRUMBLE & FAT

Hier laat Jord zien hoe je de lekkerste baconfat & crumble maakt. Dit maakt het gerecht natuurlijk helemaal af. Het kost even wat goede voorbereiding maar dan heb je ook wel wat. Eet smakelijk!

VOOR 350G CRUMBLE & 150G FAT

- 1 kg ontbijtspek, in plakjes
- 3 el neutrale olie

BEREIDING

1 Breng 2 liter water aan de kook en los hierin het zout op. Vul dit aan met 3 liter koud water en vervang eventueel een gedeelte door ijsblokjes om sneller een koud pekelbad te verkrijgen. Leg de makrelen in het afgekoelde pekelbad en zet het geheel 90 minuten in de koelkast. Spoel de makrelen vervolgens met vers water en dep ze droog met wat keukenpapier. Leg de vissen op een rooster of hang ze op aan de kop en laat ze nog 2 uur drogen op een koele plek. Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 80 °C is bereikt; lager kan ook, dan kun je langer roken voor een sterkere rooksmak. Verdeel de rookhoutsnippers over de gloeiende kolen, leg de makrelen op het rooster en rook ze ongeveer 1 uur. Als de ogen oranje worden, zijn ze gaar, maar houd een kerntemperatuur van 65 °C aan.

2 Meng de mirin fu met de tabasco. Snijd met een dunschiller linten van de komkommer, leg deze in het mengsel en zet weg. Breng de crème fraîche op smaak met zout en peper, en zet weg.

3 Meng in een kom alle ingrediënten voor de hoe cakes tot een beslag. Zet een skillet of koekenpan met een scheutje olie op laag vuur. Schep als de olie warm is een flinke lepel van het beslag in de pan en bak de hoecake een paar minuten, tot zich een bruin randje aan de onderkant vormt. Keer om en bak de andere kant ook nog even. Herhaal dit tot het beslag op is.

4 Haal de makrelen van de BBQ, verwijder voorzichtig de huid en trek het visvlees van de graat. Verwijder de achtergebleven graatjes. Beleg elke hoe cake met een flinke dot crème fraîche, drapeer er losjes een komkommerlint over en leg er makreel op. Top af met een schepje kaviaar. Serveer aan je gasten en het bord is in een lickety-split leeg.



SMOKEY GOODNESS BBQ FEAST ON FIRE

Dit recept komt uit *Smokey Goodness BBQ feast on fire* van Jord Althuisen (Kosmos Uitgevers, €22,50)



VIS RECHEADO

Recheado masala is een Portugees geïnspireerd recept uit Goa; recheado betekent 'gevuld'. Het is veel gebruikelijker om vis recheado in olie te bakken, maar ik gril hem graag boven het vuur, aldus Dan Toombs.

4 PERS | 25 MIN + WEKEN

- 1 kg vis, zoals sardines of makreel, vinnen verwijderd
- zeezoutvlokken, ter garnering
- partjes citroen, voor erbij

Voor de recheadopasta

- 25 gedroogde Kashmirichilipepers (o.a. toko) of gewone rode chilipepers (verwijder de zaadjes als je niet van heel pittig houdt)
- 1 tl zwartepeperkorrels
- 1 tl komijnzaad
- 6 kruidnagels
- 6 fenegriekzaadjes (methi, o.a. toko)
- 1 tl mosterdzaad
- 2 el koolzaadolie
- 2 rode uien, fijngesneden
- 3 rode rawit pepers of andere rode chilipepers
- 5 cm gemberwortel, grofgehakt
- 10 teentjes knoflook, gekneusd en grofgehakt
- 1/2 tl kaneel
- 1/2 tl kurkumapoeder
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl suiker
- 1 tl tamarindepasta
- 70 ml palmazijn (o.a. toko), wittewijnazijn of appelciderazijn
- zout, naar smaak

BEREIDING

1 Leg de vis op een plank en schraap met een scherp mes zo veel mogelijk vocht van de huid. Snijd de vis vervolgens aan beide kanten een paar keer in. Zet afgedekt in de koelkast en maak intussen de marinade.

2 Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en rooster de chilipepers 2 minuten, tot het aroma vrijkomt. Beweeg ze goed rond in de pan, zodat ze gelijkmatig worden geroosterd. Voeg toe aan een kom en bedek met water. Laat 20 minuten staan. Rooster intussen de hele specerijen in dezelfde pan op middelhoog vuur, tot de aroma's vrijkomen en de specerijen nog niet roken. Laat afkoelen op een bord.

3 Verhit daarna de koolzaadolie in de pan en bak de ui 7 minuten op middelhoog vuur, tot de ui zacht, glazig en licht gekaramelliseerd is. Pureer de ui met de uitgelekte chilipepers, de geroosterde hele specerijen en de rest van de ingrediënten, behalve het zout, in een specerijenmolen of blender tot een gladde pasta. De recheadopasta moet vrij rood zijn. Voeg meer paprikapoeder of meer geroosterde chilipepers toe om de pasta roder te maken. Breng indien nodig op smaak met zout. Je kunt ook wat extra suiker toevoegen voor een zoetere smaak.

4 Wrijf de vis aan alle kanten, ook aan de binnenkant, in met de pasta en zorg ervoor dat de marinade ook in de inkepingen komt. Laat marinieren terwijl je de kolen in de barbecue aansteekt.

Lees verder op de volgende pagina.



THE CURRY GUY BBQ

Dit recept komt uit *The Curry Guy* van Dan Toombs (Good Cook, €23,50)

2-VIS RECHEADO

Recheado masala is een Portugees geïnspireerd recept uit Goa; recheado betekent 'gevuld'. Het is veel gebruikelijker om vis recheado in olie te bakken, maar ik gril hem graag boven het vuur, aldus Dan Toombs.

BEREIDING VERVOLG

5 Veel mensen gebruiken een visklem om vis op de barbecue te grillen. Als je er eentje hebt, kun je deze absoluut gebruiken zoals ik heb gedaan op de foto op de volgende pagina. Maar het kan ook zonder. Maak de barbecue klaar voor grillen boven directe hitte en vet het rooster licht in met olie. Zodra je je hand niet langer dan 2 seconden 5 cm boven het rooster kunt houden, kun je de vis erop leggen. Gril aan één kant, tot de vis vanzelf loskomt van het rooster. Een goede metalen spatel helpt je hierbij, maar forceer het niet. De vis komt los zodra de huid licht geblakerd is. Keer om en gril tot de huid ook aan de andere kant geblakerd is. Controleer of de vis gaar is; zo niet, bak de vis dan nog een paar minuten. Als de huid erg geblakerd is, kun je de vis beter verplaatsen naar een koeler gedeelte.

6 Bestrooi met wat zeezoutvlokken en serveer met de partjes citroen.



THE CURRY GUY BBQ

Dit recept komt uit *The Curry Guy* van Dan Toombs (Good Cook, €23,50)



TURBO TUNA

**Tonijn te ver laten doorgaren is heel treurig. Dat mooie stukje vis verdient veel beter.
Gril te tonijn super snel en super heet, zodat hij van binnen nog mooi rauw is.**

- 4 verse tonijnsteaks (a 130 g)
- versgemalen zwarte peper, naar smaak.
- citroen, in partjes, om erbij te serveren.

Voor de marinade

- 40 ml sinaasappel
- 40 ml sojasaus
- 1 el hoisinsaus
- 1 el limoensap
- 3 el fijngehakte verse peterselie
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden

Verder nodig

- gietijzeren rooster (optioneel) voor mooie grill marks

BEREIDING

1 Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Leg de tonijnfilets in de kom of in een stevige afsluitbare plastic zak en giet de marinade over de tonijn. Marineer zo lang mogelijk, maar minimaal 25 minuten.

2 Haal de tonijn uit de marinade en dep voorzichtig droog met keukenpapier. Gril de tonijn maximaal 1 minuut per zijde op het rooster van The Bastard of BBQ en draai halverwege een keer om voor een mooi grillpatroon.

3 Breng op smaak met een beetje zwarte peper en serveer met een partje citroen.

Tips

- gril de partjes citroen ook mee.
- liever te rauwe tonijn terugleggen op de grill dan te ver doorgemaakte tonijn, doodzonde.



LET'S MAKE BBQ GREAT AGAIN

Dit recept komt uit *Let's make BBQ great again* van Jeroen Wesselink (200 Fahrenheit BV, €27,95)



TERIYAKI ZALM

Deze teriyaki-zalm wordt tijdens het grillen op de BBQ nog net wat lekkerder dan gewoon uit de koekenpan op je fornuis. Dus we zouden zeggen: steek je barbecue maar snel aan en maak je klaar voor een bordje zalm, mét andijvie en sobanoedels. Té lekker!

4 PERS | 30 MIN (1 UUR WACHTTIJD)

- 4 zalmfilets met vel
- 8 el *Obento – Teriyaki Marinade*, plus extra
- 2 cm gemberwortel, geschrapt en geraspt
- 270 g *Hakubaku Soba noedels*
- 1 kleine andijvie, gewassen en in 8 parten
- 2 el spicy kimchi saus
- 1 el sweet chili saus
- 1 teen knoflook, gepeld en geraspt
- 1-2 el zonnebloemolie
- 2 el zwart sesamzaad
- 2 el geroosterd sesamzaad
- 4 el paarse mizuna sla, paarse shiso cressblaadjes, te koop bij de Lidl, Toko of groothandel
- 4 plakjes limoen

Ook nodig

- BBQ
- Houtskool
- Vergiet

BEREIDING

- 1** Leg de zalmfilets in een ovenschaal. Meng in een kom de Obento – Teriyaki Marinade met de gember. Dek de schaal af en laat de zalmfilets in de koelkast 1 uur marineren.
- 2** Steek de BBQ aan en wacht tot de kooltjes bedekt zijn met een grijs laagje, dan zijn ze op de juiste temperatuur.
- 3** Kook de noedels met 1-2 el zonnebloemolie volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 4** Snijd de andijvie in 6 parten. Was de andijvie en laat uitlekken in een vergiet en rooster ze rondom 3 minuten op het hete rooster van de BBQ. Schep ze in een kom en schenk er de spicy kimchi saus en de sweet chili saus bij en meng er de knoflook door.
- 5** Gril de zalmfilets op het hete rooster van de BBQ aan beide kanten 2 minuten.
- 6** Serveer de teriyaki-zalm met de sobanoedels, andijvie en strooi er het zwarte- en geroosterde sesamzaad overheen. Garneer met de paarse blaadjes, een scheutje Obento – Teriyaki Marinade en een schijfje limoen.



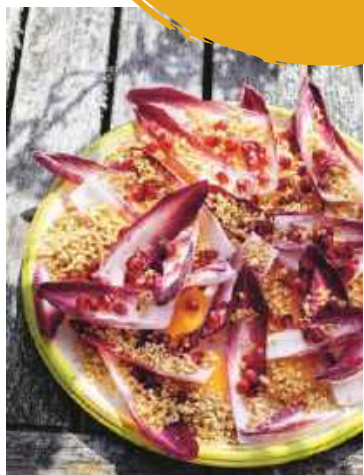
OBENTO - TERIYAKI MARINADE

Obento Teriyaki Marinade is een Japanse zoete saus die wordt gebruikt om vlees te marineren. 'Teri' verwijst naar de glans van de saus en 'yaki' is de kookmethode van grillen of braden.

You've got mail

Wil jij ook wekelijks lekkere
seizoensrecepten, winacties en
kooktips & -tricks ontvangen?

Meld je dan nu aan
voor de gratis nieuwsbrief:
foodandfriends.nl/nieuwsbrief



Meld je nu aan
voor de nieuwsbrief!



Food and Friends



veggies



RACLETTE

Raclette is toch weer een beetje een ander verhaal dan gourmet. Hier moet je misschien wat meer losgaan met bijgerechten omdat kaas nu eenmaal kaas is, alhoewel... Je hebt raclettekaas in veel verschillende kwaliteiten.

- 250 g raclettekaas, per persoon
- 250 g gekookte aardappelen, per persoon
- augurkjes (zuur)
- zilveruitjes
- Amsterdamse uien
- viet pickles, optioneel
- gerookt spek
- gerookte ham
- rauwe ham
- groene salade
- vinaigrette
- grof gemalen peper

BEREIDING

1 De machine* staat al een halfuur voor te verwarmen (niets zo irritant als uren wachten op een korstje), de kaas staat klaar en de aardappels zijn warm, we kunnen beginnen!

2 Ik ben een purist dus voor mij geen toeters en bellen: gerookte kaas, een aardappeltje, grof gemalen peper en augurk.

* Om de kaas te smelten zijn er verschillende opties: 1) een elektrisch apparaat met pannetjes, vaak ook te gebruiken om via de bakplaat bovenop te gourmetten. 2) een vernuftig houtskoolgrilletje (ik heb er twee, een met warmte van boven op een klein koekenpannetje, en een met warmte van de zijkant, bizar ding!) 3) de profi-machine die ik heb geërfd van mijn vader, een soort salamander waar je bij toerbeurt via een zwenkarm een halve kaas onder kunt hangen.

Tip uit de alpen

Heb je geen zin in dat hele raclettecircus maar wil je wel gesmolten kaas? Pak zo'n spanen doosje met Vacherin Mont d'Or in aluminiumfolie in en zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. De kaas is compleet gesmolten en goddelijk met gebakken aardappelwedges die je erin kunt dopen, of gewoon met stokbrood.



GRILLBIJBEL

Dit recept komt uit *Grillbijbel* van Julius Jaspers, (Carrera Culinair, €34,99)



SPICED POMPOENSOEP

Pompoensoep doet het altijd goed bij ons thuis. We hebben al veel – heel veel – varianten geproefd, gemaakt en mee geëxperimenteerd, maar deze versie van de BBQ is de nieuwste aanwinst. Niet moeilijk om te maken en binnen 30 minuten op tafel, hoe lekker is dat!

4 PERS | 25-30 MINUTEN

- 1,2 kg (hokkaido) pompoen, schoongemaakt en in parten van 3 cm
- ¼ tl zoutvlokken
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ui, gepeld en fijngesnipperd
- 2 tenen knoflook, gepeld en geraspt
- 1 el rasp van een biologische sinaasappel
- 5 cm gember, geschild en geraspt
- 1 tl chilipoeder
- ½ tl nootmuskaat, voorkeur vers geraspt
- 2 pakjes *Mae Ploy - Kokosmelk à 250 ml*
- 400 ml groentebouillon
- 4 el kleine korianderblaadjes (cress), verkrijgbaar op de markt, groothandel of in de toko.
- ½ tl chilivlokken
- 1 tl chili-olie
- geroosterd brood, voor erbij

Ook nodig

- BBQ, bij voorkeur een kamado BBQ
- Houtskool
- Soeppan
- Staafmixer

BEREIDING

- 1** Steek de BBQ aan en wacht tot de kooltjes bedekt zijn met een grijs laagje, dan zijn ze op de juiste temperatuur.
- 2** Bestrooi de pompoenparten rondom met zoutvlokken. Gril ze bij een temperatuur van 200 °C, aan beide kanten 2 minuten. Verlaag de temperatuur van de barbecue naar 150 °C en leg de stukken pompoen aan de zijkant van het rooster om indirect te garen.
- 3** Verhit de zonnebloemolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook 5 minuten op middelhoog vuur. Roer de sinaasappel- en gemberrasp, het chilipoeder en de nootmuskaat erdoor. Schep de geroosterde pompoen erop en schenk de kokosmelk (houdt 2 eetlepels apart) en de groentebouillon erbij. Breng aan de kook en laat maximaal 5 minuten zachtjes koken.
- 4** Pureer de pompoensoep met een staafmixer helemaal glad. Verdeel de soep over voorverwarmde kommen en garneer met de achtergehouden kokosmelk, korianderblaadjes, chilivlokken en chili-olie. Serveer en geef er geroosterd brood bij.



MAE PLOY KOKOSMELK

Deze authentieke Thaise kokosmelk bevat 18% vet en heeft een natuurlijke zoetheid en een zachte textuur. Hij voegt een heerlijke romigheid en een lichte nootachtige, rijke smaak toe aan onder meer curry's, soepen, dranken en dessert. Je kunt hem ook gebruiken voor het maken van koekjes.



TRUFFEL COURGETTES

Als je je groenteliefhebbende vrienden wat goeds wilt laten eten, moet je ze deze hartige winterdish eens voorschotelen. Zelfs vleesliefhebbers lopen warm voor deze met truffel en noten gevulde ronde courgettes, die bedrieglijk makkelijk te maken zijn.

4 PERSONEN | 50 MINUTEN

Truffel-notenvulling

- 1 ei
- 250 ml ongezoete slagroom
- 1 el truffeltapenade
- 100 g walnoten, grof gehakt
- zout en versgemalen zwarte peper
- 250 g scamorza, geraspt
- 4 ronde courgettes

Benodigdheden

- BBQ voor indirect grillen met deksel

BEREIDING

1 Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt.

2 Maak ondertussen de vulling door het ei met de room los te kloppen, voeg daarna de overige ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar.

3 Snijd van elke courgette voorzichtig de bovenkant af met het steeltje er nog aan. Hol de courgettes met een lepel uit tot er een wand van circa 1 cm overblijft.

4 Lepel de vulling in de courgettes en zet het kapje er weer op. Zet de gevulde courgettes op de BBQ en gril ze met gesloten deksel circa 30 minuten, tot de courgettes zacht zijn geworden en de vulling stevig is.



SMOKEY GOODNESS WINTER BBQ

Dit recept komt uit *Smokey Goodness Winter BBQ* van Jord Althuisen (Kosmos Uitgevers, €29,99)



ZOETE AARDAPPEL

Zoete aardappel of bataat is eigenlijk helemaal geen aardappel maar een knol en is dus ook geen lid van de nachtschadefamilie. Het is niet zo dat zoete aardappels, wat veel mensen denken, géén koolhydraten bevatten, het zijn alleen wat gezondere koolhydraten.

6 PERSONEN | 35 MINUTEN

- 600 g zoete aardappel, gewassen
- 100 ml avocado-olie
- 100 g tapiocapoeder
- 1 el gerookt paprikapoeder (pimentón)
- zout en peper

Remouladesaus

- 500 ml mayonaise
- 40 ml mosterd
- 80 g augurk, in fijne brunoise
- 50 g kappertjes op zuur, gespoeld en fijngesneden
- 1 bos platte peterselie, fijngehakt
- 10 takjes dragon, fijngehakt
- 20 takjes bieslook, fijngehakt
- 1 citroen, alleen sap
- 4 eieren, hardgekookt en fijngehakt
- zout en peper

BEREIDING

1 Snijd de aardappels in gelijke plakken van 4 millimeter.

2 Meng de plakken aardappel in een kom met avocado-olie en bestrooi daarna met tapiocapoeder.

3 Leg de plakken naast elkaar op een dienblad en bestrooi met paprikapoeder.

4 Gril de plakken rondom krokant, controleer de garing, breng op smaak met zout en peper en serveer met de remouladesaus.

Remouladesaus

1 Meng mayonaise met mosterd, augurk, kappertjes, peterselie, dragon en bieslook en breng op smaak met citroensap, zout en peper.

2 Meng de saus met de eieren en controleer de smaak.



MASTERCLASS - GROENTE OP DE BBQ

Dit recept komt uit
*Masterclass - Groente op de
BBQ* van Julius Jaspers
(Carrera, €16,99)



AUBERGINE MET FETA

Aleppo-chilipepervlokken (ook wel pul biber genoemd) zijn chilivlokken met een heerlijke citroenige smaak. Je kunt ze online of in Turkse en Midden-Oosterse winkels verkrijgen.

4-6 PERSONEN

- 3 middelgrote aubergines
- 2 el olijfolie
- 75 g pijnboompitten, geroosterd
- 75 g krenten
- handvol bladpeterselie, fijngehakt
- 200 g feta, verkruimeld
- extra vergine olijfolie, voor het besprenkelen
- 1 citroen, gehalveerd
- zeezout en versgemalen zwarte peper

Opdienen met

- pitjes van 1 granaatappel
- 1 tl aleppo-chilipepervlokken (optioneel), als garnering

BEREIDING

- 1** Bereid de barbecue voor op indirect grillen, zodat de aubergine in de minder hete zone kan garen.
- 2** Halveer de aubergines in de lengte en snijd het snijvlak kruislings diep in met een scherp mesje; ga hierbij niet door de schil heen. Besprenkel ze met olijfolie en bestrooi met flink wat zout en peper.
- 3** Leg de auberginehelften met het snijvlak naar boven op het grillrooster, naast de houtskool en sluit het deksel. Gril ze 15 minuten; draai ze één of twee keer, zodat ze gelijkmatig garen. Ze moeten langzaam helemaal garen, dus leg ze niet boven de hete houtskool. Keer ze en gril het snijvlak 10 minuten met gesloten deksel, tot de auberginehelften zacht en gaar zijn. De precieze tijden zijn afhankelijk van hoe groot de aubergines zijn.
- 4** Schep intussen in een kom de pijnboompitten, krenten en peterselie door elkaar. Leg de auberginehelften als ze gaar zijn met het snijvlak naar boven op een vuurbestendige bakplaat en strooi het pijnboompittenmengsel erover. Bestrooi met de feta en maal er nog wat zwarte peper over.
- 5** Zet de bakplaat nu op het grillrooster, boven de houtskool en bak de auberginehelften nog 10-15 minuten, of tot de feta zacht is.
- 6** Schep ze met een metalen spatel op een bord en sprenkel er flink wat extra vergine olijfolie en citroensap over. Bestrooi met granaatappelpitjes en eventueel een flinke snuf aleppochilipepervlokken. Dien warm op.



FOOLPROOF BBQ

Dit recept komt uit *Foolproof BBQ* van Genevieve Taylor (uitgeverij Becht, €17,99)



GEBLAKERDE SPRUITEN

Dat je niet alleen vis of vlees van de BBQ kunt maken, is niet nieuw. Wel nieuw is dit recept bij ons op de website: geblakerde spruiten, bospeen en radicchio-parten. Een heerlijke herfstige mix van een stel opperbeste, stevige BBQ-groenten.

4 PERS | 30 MINUTEN

- 75 ml *Heng Shun – Chinkiang Vinegar*
- 4 el agavesiroop
- 5 cm gemberwortel, geschrapt en geraspt
- 2 tenen knoflook, gepeld en geraspt
- 1 el zonnebloemolie
- 500 g spruitjes, schoongemaakt
- 1 bosje bospeen, geschrapt
- 1 radicchio, in 6 parten
- 200 g (gerookte) tofu
- 100 g ongebrande cashewnoten
- handvol cress

Ook nodig

- BBQ
- Houtskool
- Grote skillet

BEREIDING

- 1** Steek de BBQ aan en wacht tot de kooltjes niet meer gloeiend rood zijn, maar van buiten een grijze kleur hebben. Zet de skillet op de hete grillplaat van de BBQ.
- 2** Meng in een grote kom de *Heng Shun – Chinkiang Vinegar* met de agavesiroop, gember, knoflook en zonnebloemolie. Voeg er de spruiten, bospeen en radicchio aan toe en schep een paar keer om.
- 3** Gaar het spruitenmengsel en 5 eetlepels van de marinade 15 minuten in de hete skillet op de BBQ en schep herhaaldelijk om.
- 4** Dep de (gerookte) tofu goed droog tussen een aantal laagjes keukenpapier. Leg de tofu de laatste 3 minuten (hou bij verse tofu 5 minuten aan) naast de skillet op het hete BBQ-rooster. Snijd daarna de tofu in plakken en serveer bij de gegrilde groenten. Garneer het gerecht met de cashewnoten en cress.



HENG SHUN - CHINKIANG VINEGAR

Er zijn veel Chinkiang-azijnsoorten, maar die van Heng Shun bestaat al meer dan 180 jaar en is daarmee de meest authentieke. Hij is donker van kleur en heeft een zure, lichtzoete en diepe – bijna rokerige – smaak. Top als dipsaus, maar ook perfect voor in een vleesstoof, soep of wontongerecht.



PREI MET HAZELNOTEN

Doordat je de prei gaart in zijn eigen 'vel' blijft de binnenkant supersappig en mooi van kleur. De hazelnoten en dragon maken de smaak af. Ik maak ze hier op een Japanse shichirin BBQ maar gewoon onder de grill gaat ook prima van oppeuzelen...

VOORGERECHT | 6 PERSONEN

- 6 preien, gewassen en doormidden
- 60 g hazelnoten, fijngemalen (grof, geen poeder)
- mayonaise
- 8 takjes dragon, alleen de blaadjes, gesneden
- zout en peper

BEREIDING

- 1** Leg de preien op een bakplaat en rooster onder de ovengrill of in een gloeiend kolenbed tot de buitenste bladeren zwart zijn. Draai regelmatig een kwartslag om.
- 2** Controleer met een sondeernaaldje de hardheid van de prei en gaar eventueel nog wat door.
- 3** Toast de hazelnoten onder de grill of in een koekenpannetje. Laat afkoelen.
- 4** Meng 150 gram mayonaise met de hazelnoten en breng op smaak met zout en peper.
- 5** Verwijder de buitenste bladeren van de zwartgeblakerde prei en serveer met de verse dragon en hazelnootmayonaise.



GRILLBIJBEL

Dit recept komt uit *Grillbijbel* van Julius Jaspers, (Carrera Culinair, €34,99)

Food and Friends



sweet



CITROEN CHEESECAKE

Niets lekker dan cheesecake, maar helemaal top: citroencheesecake. Een vetje en een zuurtje in één! Puntje voor de buurvrouw, puntje voor jou? Deel deze citroencheesecake met iedereen die je lief is. Dan zullen zij ook een beetje meer van jou houden.

10 PERS | 80 MIN (+ KOELEN)

- 300 g bastognekoeken
- 100 g boter, gesmolten + wat extra om mee in te vetten
- 25 g suiker
- 40 g maizena
- 750 g cream cheese (Philadelphia)
- 2 eieren
- 1 vanillestokje, uitgeschaapt
- 2 citroenen, alleen rasp
- 300 g crème fraîche
- 250 ml water
- 500 g suiker
- 200 g citroenmarmelade

BBQ temperatuur: 180 graden

Vuur: indirect

BEREIDING

1 Maal de bastognekoeken fijn in de keukenmachine en voeg al draaiend de gesmolten boter toe. Vul de bodem van een met boter ingesmeerde springvorm met deze koekjeskrumels en druk goed aan.

2 Meng suiker, maizena en cream cheese tot een homogene massa.

3 Voeg eieren, vanille, citroenrasp en crème fraîche toe. Schep op de koekjesbodem.

4 Zet de springvorm 50 minuten in de barbecue en laat daarna afkoelen.

5 Breng ondertussen water en suiker aan de kook, laat tot de helft inkoken en meng met de marmelade. Laat afkoelen tot lauw, giet op de cheesecake en zet alles een poosje in de koelkast.

6 Verwijder daarna de rand van de springvorm en val aan.



MASTERCLASS BBQ

Dit recept komt uit *Masterclass BBQ* van Julius Jasper (Carrera, €17,99)



APPLE-PECAN COBBLER

Appels zijn er in de koude wintermaanden gelukkig in overvloed en daarmee kun je dit ultieme comfortfood uit de Amerikaanse keuken maken, een cobbler: deze heerlijke combinatie van warm fruit, karamel en een krokante topping.

4 PERS | 55 MIN

- 1 kg friszoete appels (bijv. elstar)
- 4 el calvados
- 3 el bloem
- snufje zout

Karamel

- 200 ml room
- 200 g suiker
- 90 ml water
- 100 g gerookte boter (100g boter en 20g rookmot)

Crumbledeeg

- 130 g bloem
- 80 g suiker
- ½ tl zout
- ½ el bakpoeder
- 50 g koude gerookte boter*
- 100 ml karnemelk
- 100 g pecannoten

Voor erbij

- vanille-ijs

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect grillen,
2 sausspannetjes, 1 grote of vier kleine
gietijzeren skillet(s), mengkom

BEREIDING

1 Vul een cold smoke generator of een eierdoos met rookmot. Verdeel de boter in kleine blokjes op een schotel. Steek het rookmot in de brand zodat het gaat smeulen en zet het samen met de boter in een afgesloten bak. Laat de boter 15 min. rook opzuigen. Roer de boter en rook nogmaals enkele minuten. Hoe langer je rookt, hoe sterker de rooksmaak in de boter trekt.

2 Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt. 2. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in blokjes van 1 x 1 cm, meng ze met de calvados en zet opzij.

3 Verwarm voor de karamel in een sausspannetje de room maar laat hem niet koken. Verwarm in een ander pannetje de suiker met het water op middelhoog vuur en blijf dit mengsel verhitten tot de suiker is opgelost en de vloeistof bruin kleurt. Weersta de verleiding erin te gaan roeren. Zet het vuur uit zodra de karamel mooi goudbruin is en giet voorzichtig de warme room erbij.

4 Roer alles met de gerookte boter tot een egale massa. Bedek de bodem van de gietijzeren skillet(s) met een dun laagje karamel en houd de rest apart.

5 Meng de geweekte appels met de bloem en het zout en verdeel ze over de karamel in je skillet. Meng voor het crumbledeeg de bloem met de suiker, het zout en bakpoeder. Snijd de koude boter in kleine stukjes en meng ze met de bloem. Wrijf alles door je handen tot er een zanderig geheel ontstaat. Doe dit snel, anders smelt de boter door de warmte van je handen. Giet de karnemelk erbij en roer tot een mengsel dat een beetje tussen deeg en beslag in zit. Verdeel dit over de appels; dat hoeft niet al te netjes, er mag hier en daar best een appeltje uitsteken. Snijd de pecannoten grof en verdeel ze over het deeg. Zet de skillet(s) op het rooster van de BBQ, sluit de deksel en bak de cobbler circa 25 minuten, tot het deeg mooi bruin is. Serveer de hete cobbler met vanille-ijs en giet de resterende karamel eroverheen.



BBQ FEAST ON FIRE
Dit recept komt uit *BBQ Feast on Fire* van Jord Althuizen (Kosmos Uitgevers, €22,50)



APPEL-KANEEL BROODJES

**Als toetje, bij de brunch, als snack of als begin van je dag.
Deze easy kaneelbroodjes kunnen elke dag, every moment!**

4 PERS | BBQ 200 graden

Voor de kaneelbroodjes

- 1 rol kant-en-klaar croissantdeeg
- 100 g karamel-zeezoutsaus (zie hieronder & zie tip)
- 2 tl kaneel
- 50 g lichtbruine basterdsuiker
- 50 g rozijnen
- 50 g hazelnoten, grof gehakt
- 1 appel, in kleine blokjes

Voor het glazuur

- 175 g poedersuiker
- 2 el water
- 2 tl oploskoffie

Karamel-zeezout saus

- 200 g suiker
- 75 ml water
- 125 ml slagroom
- 50 g koude roomboter
- 1/2 theelepel zeezout, of meer naar smaak

Benodigdheden: platte setter voor bbq (warmteverdelers), kwastje, gietijzeren koekenpan

BEREIDING

- 1** Doe voor de karamelsaus de suiker en het water in de gietijzeren pan, zet hem op de BBQ en breng aan de kook. Laat het mengsel rustig inkoken tot het een mooie karamelkleur heeft.
- 2** Giet voorzichtig de slagroom erbij en roer goed. Pas op voor het gespetter!
- 3** Haal de pan van de BBQ zodra de suiker is opgelost. Voeg de roomboter toe en bind het geheel tot een mooie karamelsaus. Voor de kaneelbroodjes
- 4** Leg het croissantdeeg op een werkvlak en rol het uit tot één lap.
- 5** Bestrijk het deeg met de karamel-zeezoutsaus en verdeel de kaneel, basterdsuiker, rozijnen, hazelnoten en appel erover.
- 6** Rol het deeg strak op en snijd de rol in acht plakken.
- 7** Bekleed de gietijzeren koekenpan met bakpapier, leg de kaneelbroodjes erin (met de snijkant naar boven en dicht tegen elkaar aan) en zet de pan op de BBQ. Bak de kaneelbroodjes in circa 15 minuten goudbruin en gaar.
- 8** Meng de poedersuiker, het water en de oploskoffie tot een smeug glazuur. Schep dat over de kaneelbroodjes zodra ze van de BBQ komen.

Tips

- Heb je iets meer tijd, maak dan briochedeeg en gebruik dat in plaats van het croissantdeeg.
- Geen tijd om zelf karamelsaus te maken? Koop dan kant-en-klare saus in de winkel.



EASY BBQ

Dit recept komt uit *Easy BBQ* van Grill Guru (Kosmos Uitgevers, €15,99)

De lekkerste Winterbbq boeken

Speciaal voor jou selecteerde wij de lekkerste Winterkookboeken van dit moment. Ren naar de (online) boekwinkel om deze boeken in huis te halen, want we kunnen je verklappen: de recepten uit dit e-magazine – die veelal uit deze boeken komen – zijn niet voor niets zo lekker!

