

SMOKEY GOODNESS
NO WORRIES
BBQ



JORD ALTHUIZEN
PYRO-CULINAIR AVONTURIER

KOSM • S

www.kosmosuitgevers.nl

Opmerkingen bij de recepten

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk, april 2019

© 2019 Smokey Goodness/Jord Althuisen/Kosmos

Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en receptuur: Jord Althuisen

Culinaire redactie: Lars Hamer

Redactie: Kirsten Verhagen

Cover- en foodfotografie: Remko Kraaijeveld

Reis- en lifestylefotografie: Jord Althuisen

& Remko Kraaijeveld

Overige fotografie: Rainier van IJzendoorn

(blz. 6-7, 20-21, 96-97, 103, 104, 199, 230-231,

235), Floris Heuer (blz. 46-47, 74-75, 77, 144-145,

146, 148-149, 150-151, 252-253)

Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman,

Studio Rikkelman

Ontwerp icoontjes: Tijs Koelemeijer,

Welmoet de Graaf

ISBN 978 90 215 6889 8

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd
en/of openbaar gemaakt door middel van druk,
fotokopie, digitaal of op welke andere wijze en/of
door welk ander medium ook, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.
Deze uitgave is met de grootst mogelijke
zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker,
noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk
voor eventuele schade als gevolg van eventuele
onjuistheden en/of onvolledigheden in deze
uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op
milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met
natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie
van het papieren boek van deze titel is daarom
gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker
is dat de productie niet tot bosvernietiging
heeft geleid.



JORD ALTHUIZEN

SMOKEY GOODNESS

**NO WORRIES
BBQ**

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

INHOUD

FIRESTARTER 9

GREATER GRILLING 14

DRINK, SCOOP, SLATHER 20

BEFRIEND THY BUTCHER 36

SMOKEY'S SNACK ATTACK 46

BUNS & STUFF 74

DEVOURING DOWN UNDER 96

SALADS & SUCH 112

OUTBACK FIRES 124

SMOKEY'S ADVENTURES 144

BUSH TUCKER 158

BILLABONG BBQ 176

TASTY TRAVELS 196

BIG BITES BBQ 212

STICKY FINGERS 238

REGISTER 254





FIRESTARTER

G'DAY MATE! JIJ EN IK GAAN EEN MOOI AVONTUUR BELEVEN. IK NEEM JE MEE, VERDER DAN IK OOI HEB GEDAAN. NA 24 UUR VLIEGEN ARRIVEREN WE SAMEN AAN DE ANDERE KANT VAN DE WERELD: AUSTRALIË. EEN RUGGED LAND VOL AVONTUREN, CULINAIRE ONTDEKKINGEN EN AMBACHTSLIEDEN DIE MET NOESTE ARBEID DE MOOISTE EN LEKKERSTE PRODUCTEN MAKEN. EEN LAND VAN LANGE AFSTANDEN, GROTE OPPERVLAKTEN EN NEVER ENDING ROAD TRIPS. IK ZUIG JE MEE IN DEZE WONDERE WERELD, DOOR JE AAN HET WERK TE ZETTEN MET LOKAAL ONTDEKTE RECEPTEN EN WIJNEN, DOOR JE CULINAIRE BBQ-REPertoire TE DOORSPEKKEN MET LOCAL INGREDIENTS EN DOWN UNDER GELEERDE TRICKS OF THE TRADE EN, UITERAARD, DOOR SAMEN EEN HOOP VURIG PLEZIER TE BELEVEN. WANT HET LAND VAN DE AUSSIES HEEFT ÉÉN ALLESBEPALENDE SLOGAN DIE OOK OPGAAT VOOR HUN LAIDBACK MANIER VAN GRILLEN: NO WORRIES!

No worries BBQ heeft eigenlijk een verstopt tweede thema. Natuurlijk staat dat verre continent vol springende kangoeroes en happende krokodillen centraal, maar daar blijft het niet bij. No worries BBQ is ook echt zorgeloos grillen. Dus geen nodeloos lange tochten langs kleine specialistische leveranciers voor dat hard to find ingrediënt en tal van recepten die in een tangomdraai op tafel staan. Noem het hot & fast, quick & dirty of gewoon relaxed grillen, we gaan samen een chille, relaxte BBQ-zomer tegemoet vol eenvoudige recepten die barsten van de smaak. Want ook al zijn de meeste bereidingen wat sneller te maken van minder ingrediënten, Smokey Goodness zou Smokey Goodness niet zijn als we je geen bombastisch BBQ-werk van je grill en smoker laten trekken.

NEXT LEVEL ROAD TRIPPING

Dat Australië groter is dan Google Maps doet vermoeden, werd Rainer – mijn meereizende cameraman annex travelbuddy –, Remko – onze ingevlogen fotograaf – en mijzelf in tweeënhalve week wel duidelijk. Opeens begrepen we

waarom backpackers er normaal een jaar of wat voor uittrekken. Australië is groot, zeg maar gerust huge. In achttien dagen tijd sjeesden we langs alle uithoeken van dat immense continent. We vlogen in airbussen, reden met loodzware rechtervoet en zwetende handen al kangoeroe en wallaby ontwijkend door honderden kilometers trajectcontrole, paktten speedboten en helikopters en lieten ons heftig door elkaar schudden in een utility vehicle tijdens offroadverkenningen. Dat alles om in absurd korte tijd een absurd groot land af te struinen voor inspiratie en mooie plekjes. We zochten naar de ultieme Australische 'barbie cultuur'. Toen we die vonden, moesten we wel even slikken. De typische Australische BBQ is een gasgestookte of elektrische bakplaat (geen rooster maar echt een plaat) en de locals grillen vooral worst, burgers en steaks. Weinig vernieuwend dus. Maar in het land waar alles uiteindelijk wel goed komt, had de no worries-mentaliteit ons al vlog in haar greep. En wie verder kijkt dan de bakplaat ziet een enorm continent vol historie met unieke ingrediënten, traditionele

inheemse vuurkooktechnieken, rundvlees dat een compleet nieuwe interpretatie geeft aan het begrip scharrelvlees, chefs en restaurateurs die op bewonderenswaardig goed niveau hospitality bedrijven en ongekend lekkere lokaal geproduceerde wijnen en rumsoorten. Genoeg stof voor een vlamvend verhaal dus.

STOKED

Terug in ons Delftse BBQ-walhalla smolten we alle opgedane ideeën samen tot het boek dat jij nu in handen hebt. Samen met Remko en het Smokey Goodness-team – dat voor mij altijd graag een BBQ opstookt, voor proefkonijn speelt of als briljante ideeëngenerator fungeert wanneer ik even vastloop – heb ik volop genoten van het maken van *No Worries BBQ*. Nu mag jij het brandende stokje overnemen. Light your worry free fires, grijp een stubby en sla de bladzijde om. Tijd voor vurig vertier!

Jord Althuizen
📷 @jordalthuizen

BETER BIER

BIER, DOOR DE AUSSIES VAAK AMBER FLUID GENOEMD, NEEMT ALTIJD EEN MOOIE POSITIE IN BIJ DE BBQ. WAAR ROOK IS, IS BIER, ZOU JE KUNNEN ZEGGEN. MIJN FAVORIETE BIER IS ER EENTJE DIE GEOPEND IS, MAAR ALS ECHTE LIEFHEBBER PROBEER IK NET ALS BIJ WIJN EEN JUISTE PAIRING TE MAKEN MET DAT WAT IK EET. PROBEER HET ZELF OOK EENS MET EEN GOEDE PAIRING OP BASIS VAN DEZE UITSTEKENDE ZOMERBIEREN.



HOPPY & BITTER

Bieren met een uitgesproken hopsmaak, aangename bitters en fruitige citrustonen die daarmee goed opgewassen zijn tegen pittige smaken en vet vlees. De bekendste in deze range zijn de pale-alevarianten. Die versterken de maillardsmaak van geroosterd vlees en smaken goed bij onder andere gevogelte en varkensvlees van de BBQ.

Brouwerij 't IJ – IPA

Een donkerblond bier met een uitgesproken hopsmaak. Gemaakt volgens de oorspronkelijk Engelse bierstijl die ontstond toen de Engelse ales een hoger alcoholpercentage en steviger hoprecept kregen om de scheepsreis naar de koloniën beter te overleven. In de fles tref je heerlijke aroma's van grapefruit en bloemen met een fruitige, bittere afdrank die lekker lang blijft hangen.



FRUITY & SPICY

In deze brede categorie vallen onder andere Duitse hefeweizen, Belgische saisonbieren en strong ales, die de aanwezige zout- en suikersmaken van ingrediënten naar voren brengen en tegelijk het smaakpalet verfrissen. Ze smaken daardoor goed bij schaal- en schelpdieren en de lichtere BBQ-gerechten.

Boulevard Brewing Company – Tank 7 Farmhouse Ale

De Belgische saison style Tank 7 heeft voor mij de ultieme balans tussen grapefruit-hopperige smaaknuances en fruitige

aroma's, die afgesloten worden met een peperige, licht droge finish. Een kneiter van een bier met 8,5% alcohol en ook in dit vijfde deel van Smokey Goodness mijn persoonlijke favoriet voor, tijdens en na het barbecueën.

Brouwerij De Hoorn – Cornet Oaked

Tijdens het brouwen van het bier worden er eikenhoutsnippen toegevoegd. Dit zorgt voor een unieke smaakbeleving die de balans bewaart tussen de fruitigheid van de gist en de vanillezoetheid van het hout. De toevoeging van houtsnippers is geïnspireerd op de traditionele bewaarmethode van het blonde bier in eikenhouten vaatjes. Het resultaat is een heerlijke stevige rakker die op een zomerse dag hard kan aankomen met zijn 8,5% alcohol.



CLEAN & CRISP

Bieren gekenmerkt door hun milde smaaknuances, waarbij de nadruk ligt op het verfrissende karakter. In BBQ-taal: goed doordrinkpils voor op een hete dag. Combineert goed met pittige gerechten, vis, salades en gevogelte.

Vedett – Extra blond

Een premium pilsener met een zacht, moutig karakter vol goed gebalanceerde hopsmaken. Subtiel op de achtergrond proef je fruitigheid en een lichte toets van vanille. Ondanks de subtiliteit is het een full-bodied dorstlesser die goed samengaat met BBQ-sandwiches en het opstoken van je BBQ.

Brouwerij Achouffe – Chouffe Soleil

Gebrouwen op basis van een mengeling van gemoute gerst, tarwe en rogge biedt Chouffe Soleil een zoet aroma van vlierbloesems en kamille. Zalige smaken van citrusvruchten, waaronder mandarijn en limoen, met toetsen van vanille en een hint van zwarte peper. Kabouter Plop was nog nooit zo dorstlessend – plopperdeplop!



SOUR, TART & FUNKY

Deze brede amberbiercategorie wordt gedomineerd door smaakvolle zuren en ronde, moutachtige zoete tonen. De bieren versterken de umamismaak van onder andere gegrild vlees en knolgroenten.

Goose Island – Gillian

Gillian van Goose Island uit Chicago is een Belgische stijl Farmhouse Ale vernoemd naar een van de eerste medewerkers. Deze zurige maar zeer goed doordrinkbare ale is gebrouwen met verse aardbeien, aardbeiensap, honing en witte peper. Bijzonder detail is dat dit bier gerijpt wordt op wijnvaten.

Guinness Original

Guinness Original is een krachtig Iers bier dat wordt gebrouwen uit gebrande mout en een hoog hopgehalte heeft. De smaak is vol en krachtig, met accenten van karamel en een duidelijke toets van gebrande mout, om uit te monden in een prettige licht bittere afdrank die vrij lang blijft hangen.



Gillia
BULGARIAN STYLE FARMHOUSE
LAGER BEER
BREWED WITH 100% MALT BARLEY AND HOPPED WITH
SPECIAL SELECTED HOP VARIETIES
SERVED UNFILTERED AND UNSTABILIZED

BOULEVARD
TANK
7
FARMHOUSE

BOULEVARD
CHOUFFE
SPECIAL

BOULEVARD
CORNET
BAKED

BOULEVARD
VEDET
EXTRA
BLOND

CORNET
ORIGINAL

BOULEVARD
CORNET

BOULEVARD
TANK
7

BOULEVARD
CORNET

**EXTREME
FIRE RISK
AREA
NOVEMBER-APRIL**



DROPKICK
VEDETT
PHYS

AUTHENTIC BARBECUE
PURE GOODNESS

MORTADELLA MADNESS

'YOU HAVE TO TRY THIS!' RIEP EEN ENTHOUSIASTE PANHOCA. ONZE BEGELEIDER, DIE MIJ ENKELE DAGEN OP SLEPTOUW NAM DOOR SÃO PAULO TIJDENS HET FAMEUZE CHURRASCADA BBQ-FESTIVAL, WEES NAAR BAR DO MANE - EEN VERKOOPSTAND IN DE MERCADO MUNICIPAL - WAAR BELACHELIJK DIK BELEGDE MORTADELLA-KAASBROODJES DOOR HORDES LOCALS EN TOERISTEN SOLDAAT GEMAAKT WERDEN. OP PANHOCA'S AANRADEN BESTELDEN WE EEN SANDWICH TO SHARE EN EEN GROTE FLES BIER. DE HOT PEPPER MUSTARD HEEFT FLINK WAT PIT; WAT BLUSWATER ERBIJ IS PRETTY WISE. DE FANTASTISCHE SMAAKBELEVING VAN DEZE SANDWICH IS ONS ALTIJD BIJGEBLEVEN EN MET DEZE SMOKEY REMAKE GEEF IK JOU EENZELFDE CULINAIRE ERVARING. DE BRAZILIANEN LEGGEN STANDAARD 300 GRAM MORTADELLA OP ÉÉN SANDWICH. JIJ BEPAALT HOE AUTHENTIEK JE DIT GERECHT WILT MAKEN, MAAR JE DINERAFSPRAAK KUN JE DAN ZEKER ANNULEREN.



Ingrediënten (voor 4 personen)

HOT PEPPER MUSTARD

4 verse rode pepers
2 el olijfolie
2 knoflooktenen, fijnggehakt
6 el wittewijnazijn
50 g mayonaise
50 g milde mosterd
4 el chipotle-tabasco
50 g grove mosterd
zout en versgemalen zwarte peper

600 g mortadella met pistachenoten, in dunne plakken gesneden
4 el olijfolie
200 g cheddar, in plakken
4 rustieke broodjes
75 g veldsla

Benodigdheden

skillet (gietijzeren pan)
staafmixer of blender
BBQ met deksel voor indirect grillen
handje geweekte eiken-, hickory- of appelrookhoutsnippers
aluminiumfolie

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 30 minuten, bereiding 40 minuten

Snijd de verse rode pepers fijn; houd je van pittig, gebruik dan ook de zaadjes. Verhit de olijfolie in een kleine skillet en voeg de rode peper, knoflook en wittewijnazijn toe. Stoof het geheel op laag vuur tot de pepers en knoflook zacht geworden zijn. Meng de gestoofde pepers en knoflook samen met de mayonaise, milde mosterd en chipotle-tabasco in een kom en pureer het mengsel glad met een staafmixer of in een blender. Roer de grove mosterd erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 160 °C is bereikt. Wikkel de geweekte rookhoutsnippers in aluminiumfolie, prik er een paar gaatjes in en schik het pakketje tussen de gloeiende kolen.

Bestrijk de plakken mortadella licht met olijfolie, vouw of verkreukel ze tot vier kleine pakketjes en leg ze op de BBQ. Rook ze met gesloten deksel 20 minuten. Leg dan op elk pakketje flink wat plakken cheddar en laat deze in circa 5 minuten over de mortadella smelten.

Snijd ondertussen de broodjes open, besmeer ze met de Hot Pepper Mustard en leg er wat veldsla in. Voeg als laatste, als de kaas gesmolten is, de warme mortadella toe en serveer direct.





GRILLED PEACH & BURRATA SALAD

GEK BEN IK OP BURRATA, HET ZACHTERE BROERTJE VAN MOZZARELLA. DEZE KAAS HEEFT IETS ZONNIGS EN ONMISKENBAAR ITALIAANS. DE FLUWELZACHTE EN ROMIGE TEXTUUR PAST BIJZONDER GOED IN EEN ZOMERSE SALADE EN GAAT UITSTEKEND SAMEN MET EEN LICHT PITTIGE DRESSING. ZO ONTSTAAT ER EEN MOOIE BALANS TUSSEN HET VOLLE, RONDE EN ROMIGE VAN DE KAAS EN DE LICHTTE PRIKKEL VAN DE PEPERS. GEGRILDE PERZIKEN ZIJN VERVOLGENS DE KERS OP DE GEZONDE TAART - HET ZOET EN DE ONMISKENBARE UMAMI VAN DE GRILLSTREEP VORMEN EEN FRAAI SMAAKPALET. KORTOM, JE GAAT GROENTEN EN FRUIT ETEN EN DAAR GA JE VAN GENIETEN.



Ingrediënten (voor 4 personen)

CHIPOTLE-HONING-VINAIGRETTE

2 el honing
2 tl grove mosterd
2 el wittewijnazijn
3 el chipotle-tabasco
100 ml olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper

4 verse perziken
1 el olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper
2 stronkjes witlof
75 g rucola
2 rode ui, julienne gesneden
300 g burrata
75 g hazelnoten, geroosterd
handjevol croutons

Benodigdheden

garde
BBQ of grill voor direct grillen
gietijzeren grillrooster
kwastje

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 10 minuten,
bereiding 20 minuten

Meng in een kleine kom de honing, grove mosterd, wittewijnazijn en chipotle-tabasco en roer ze met een garde goed door elkaar. Voeg al roerend druppelsgewijs de olijfolie toe en klop tot er een goed gebonden dressing ontstaat. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Bereid een BBQ of grill met gietijzeren grillrooster voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt.

Snijd de perziken doormidden en verwijder de pit. Bestrijk ze met olijfolie en bestrooi ze met zout en versgemalen zwarte peper. Gril ze heet en kort zodat je een mooie grillstreep krijgt en de vruchten wat zacht maar niet mushy worden; hoelang hangt af van hoe rijp je perziken waren voordat je begon.

Haal de bladeren van het witlof los en verdeel ze samen met de rucola en rode ui over een grote platte schaal. Verdeel de gegrilde perziken over de rucola, trek de burrata in grove stukken, leg ze op de salade en bestrooi met wat versgemalen zwarte peper. Garneer de salade met de geroosterde hazelnoten, croutons en de chipotle-honingvinaigrette.

LEANNE'S AUSTRASIAN LAMB CHOPS

TIJDENS EEN BIJZONDER GEZELLIGE BBQ OP HET ACHTERDEK VAN DE WIJN-MAKERSFAMILIE DE BORTOLI DEELDE LEANNE EEN VAN HAAR FAMILIERECEPTEN. DAARMEE LIET ZE ZIEN NIET ALLEEN DE ITALIAANSE KEUKEN TE BEHEERSEN (ZE HEEFT ITALIAANSE ROOTS), MAAR OOK DE AUSTRALISCHE, DIE IS DOORSPEKT MET AZIATISCHE INVLOEDEN. DE SMAKELIJKE COMBINATIE VAN DE AUSTRALISCHE LAMSKOTELETEN MET EEN ZOET-ZOUTIGE SOJAMARINADE, DIE NA HET GRILLEN EEN HEERLIJKE GEKARAMELLISEERDE TOUCH GEEFT, IS TE LEKKER OM NIET MET JOU TE DELEN. HET MARINEREN DUURT EVEN, MAAR QUA BEREIDING IS DE BOEL ZO KLAAR EN HEB JE DUS ALLE TIJD OM NOG EEN RONDJE WIJN IN TE SCHENKEN EN TE RELAXEN MET JE GASTEN. PROBEER EEN BEETJE Dikke LAMSKOTELETEN TE SCOREN; ZO KUN JE ZE MOOI LATEN KARAMELLISEREN ZONDER RISICO OP EEN TE GARE KOTELET.



Ingrediënten (voor 4 personen)

75 g verse gember
 4 el bruine suiker
 150 ml water
 75 ml sojasaus
 3 knoflooktenen, fijngehakt
 4 el sesamzaad
 4 el droge sherry
 4 el tomatenchutney (eventueel vervangen door ketchup)
 versgemalen zwarte peper
 1 kg lamskoteletten
 1 verse rode peper, zaadjes verwijderd en in ringen gesneden
 2 lente-uien, in ringen gesneden

Benodigheden

Microplane-rasp (optioneel)
 BBQ of grill voor direct grillen
 gietijzeren grillrooster
 kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 3 uur,
 bereiding 10 minuten

Schil de verse gember en hak hem zo fijn mogelijk, of gebruik hiervoor een Microplane-rasp. Doe twee derde van de gember met de suiker, het water, de sojasaus, knoflook, het sesamzaad, de droge sherry, tomatenchutney en versgemalen zwarte peper in een grote kom of schaal en roer alles goed door elkaar. Leg de lamskoteletten erin en zorg ervoor dat ze goed bedekt zijn met de marinade. Laat minimaal 3 uur marineren in de koelkast (een nachtje is nog beter).

Bereid een BBQ of grill met gietijzeren rooster voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt. Gril de lamskoteletten met marinade en al in circa 3 minuten per zijde (afhankelijk van de dikte), tot ze een kerntemperatuur hebben bereikt van 55 °C. Leg ze op een schaal en garmeer ze met de overgebleven verse gember, de rode peper en lente-ui.



BILLABONG BBQ







BILLABONG BBQ

HET ZAL JE NIET VERBAZEN, MAAR DE KUSTLIJN VAN AUSTRALIË IS BEST WEL LANG. ER WORDT DOWN UNDER DAN OOK VEEL VIS GEGETEN. DE VISMARKT IN SYDNEY LIJKT WEL EEN POPULAIRE TOERISTENATTRACTIE, WAAR DE LOCALS TER PLAATSE NET ZOVEEL VIS ETEN ALS MEENEMEN VOOR THUIS. DE FAVORIETE VIS VAN DE AUSSIES IS DE BARRAMUNDI: EEN KUSTVIS DIE NIET ZO GROOT WORDT MAAR BEKENDSTAAT OM ZIJN VECHTLUST EN DAARDOOR FAVORIET IS BIJ SPORTVISSERS. CHEFS ZIEN DEZE VIS OOK MAAR AL TE GRAAG IN EEN NET BELANDEN; DE SMAAK IS ROBUUST EN DE STRUCTUUR STEVIG, WAARDOOR DE BARRAMUNDI VOLOP CULINAIRE MOGELIJKHEDEN BIEDT. BIJ RESTAURANT IGNI SERVEREN ZE BARRAMUNDI FISHWINGS, EEN STUK VIS DAT RONDOM DE BORSTVIN IS UITGESNEDEN - HEERLIJK. HOEWEL ER IN NEDERLAND EEN BARRAMUNDI-KWEKERIJ IS EN DEZE VINNIGE VIS BIJ ONS MONDJESMAAT WORDT AANGEBODEN, ZAL IK JE ER NIET STAD EN LAND VOOR LATEN AFZOEKEN. IN DIT HOOFDSTUK GAAN WE AAN DE SLAG MET IETWAT BETER VERKRIJGBARE VONDSTEN UIT LOKALE WATEREN. NO WORRIES, REMEMBER?

ZOUT & ZOET

Bij de Arimia Winery nam chef Evan ons mee naar de kustlijn. We stapten in de Ute, oftewel Utility Vehicle, en gingen een fijn stukje off-road. Even naar het strand betekent hier namelijk een uur schudden en bonken over een weg die niet zou misstaan in een aflevering van *The Camel Trophy*. Maar zo vonden we wel een sublieme spot om wat vis te bereiden, boven op een klif die een weidse blik bood over de woeste westkust. Terwijl de golven en westenwind op de kust beukten, maakten we een kampvuur en grilden de gamba's en een enorme diepzeeroodbaars. Pittoresk grillen op een hoge klif met fraai uitzicht over zee is niet zonder nadelen, verse kruiden ter

garnering waaien van je gerecht af zodra je ze erop legt. Naast een ziltige vangst uit zee wordt ook zoetwatervis volop gegeten in Australië. Evan kweekt zijn eigen forellen en dat doet hij gelukkig op de met bomen beschutte windvrije wijngaard. Inspiratie genoeg om ook met de hier zeer geliefde forel aan de slag te gaan.

NO STICK, NO STRESS

Wie hele vis op de BBQ wil bereiden, grijpt uit angst voor kleven algauw naar een vismandje. Kan, maar is niet nodig. Mijn ervaring is namelijk dat de vis dan juist aan zo'n mandje blijft kleven. Wil je een hele vis direct op het rooster grillen en hem heel en mooi op je bord krijgen, dan heb ik een paar tips voor je. Het al-

lerbelangrijkste: gebruik een gietijzeren grillrooster. Als je dat flink voorverwarmt, schoon borstelt en licht insmeert met olie, ben je al heel goed op weg. Belangrijk is namelijk dat je de vis nadat je die op het rooster hebt gelegd laat liggen en niet verschuift. Laat de vis goed garen en het gietijzer zijn werk doen, dan komt de huid vanzelf los en kun je de vis flippen. Gebruik daarvoor een spatel en geen tang. Met de laatste trek je de huid en het visvlees namelijk geheel kapot, terwijl een spatel de druk verdeelt. Steek de spatel in de richting van de spijlen van het rooster onder je vis en flip de vis dan met een zelfverzerkerde polsdraai om. Easy does it.

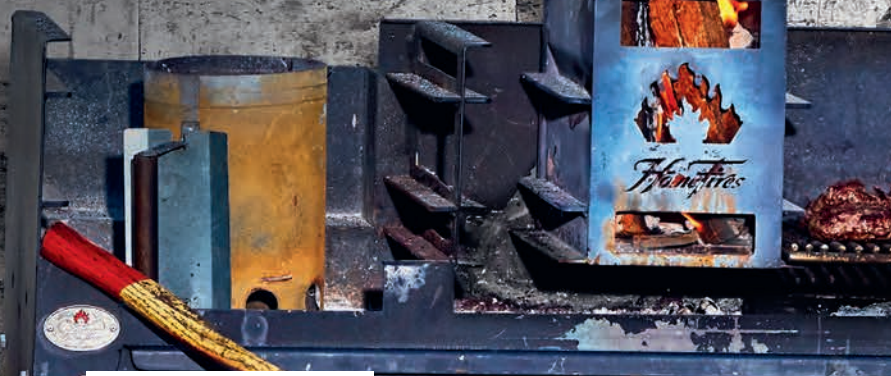
EASY DOES IT DEZE ZOMER. MET DIT KEER DE FLAVOURS VAN DOWN UNDER, WANT IN GEEN LAND ZIJN ZE GEKKER OP BBQ DAN IN AUSTRALIË. DUS HELLO, NO WORRIES BURGERS, BEER EN BARBIE. EN WELKOM, NIEUWE FAVOURITES ALS WOODFIRED BEEF RIBS, SURF & TURF BURGERS, SHRIMPS ON THE BARBIE OF EEN VAN DE VELE ANDERE SMOKEY SNACKS VOOR EEN LAIDBACK AFTERNOON MET VRIENDEN...

MAAR HET IS NATUURLIJK GEEN SMOKEY GOODNESS - OF AUSSIE - ZONDER EEN GOEDE PORTIE AVONTUUR. DUS BENIEUWD WAAR DIE ROO BAR NU ECHT VOOR DIENT? NIEUWSGIERIG NAAR EEN CROC STEAK DEFINITELY-NOT-DUNDEE-STYLE? DIVE IN EN GET COOKING MET JE EIGEN OUTBACK FIRE. CHEERS, MATE!

'ELK BOEK VAN SMOKEY GOODNESS IS EEN SPANNEND JONGENSBOEK VOOR JONGENS DIE VAN SPELEN MET VUUR HOUDEN'
- BBQ-NL.COM

'JORD ALTHUIZEN IS THE BOSS ALS HET OM KOKEN OP OPEN VUUR GAAT'
- TELEGRAAF

'WEER EEN BERG AVONTUURLIJKE RECEPTEN IN DIT NIEUWSTE KOOKBOEK. EEN AANRADER!'
- BOL.COM



www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen