



BLACK SMOKE

BBQ, BOOZE & ATTITUDE

IBS | JORD ALTHUIZEN
KASPER STUART



TO OUR BELOVED IBSI CREW

Guys, gals, you rock! Sinds de dag van de opening trotseert de Black Smoke-crew de onophoudelijke toestroom hedonisten, lovers of liquid en party people die de deur platlopen en onverzadigd blijven terugkeren. Door jullie inzet, onuitputtelijke energie en onbegrensde gotta give 'em all-attitude zijn we als IBSI gekomen waar we nu staan. Voor jullie is dit boek, en oké, lezer, ook een beetje voor jou, want jij hebt het gekocht, gekregen of gejat.

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 afgestreken, tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk, november 2018

© 2018 Jord Althuisen & Kasper Stuart/Kosmos Uitgevers

Tekst en receptuur: Jord Althuisen, Kasper Stuart

Culinaire redactie: Lars Hamer

Redactie: Eva Reinders

Food- en lifestylefotografie: Remko Kraaijeveld

Overige fotografie: Christian Smits, Ian Hermans, Lennert Deprettere

Assistentie fotografie: Manu Kraaijeveld

Foodstyling: Remko Kraaijeveld, Jord Althuisen,

Kasper Stuart, Vadim Vesters, Matthias Jacobs

Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman, Studio Rikkelman

ISBN 978 90 215 7076 1

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



INHOUD

FIERY FRIENDS 9

THE BRIGHT SIDE & DARK SIDE, OUR CULINARY VISION 14

BOOZE 21

COCKTAILS 30

IBSI BBQ ESSENTIALS 63

IBSI SHORTSTORIES - WE LIKE TO PARTY 91

SNACKS & BARFOOD 104

LUNCH & BRUNCH 120

IBSI SHORTSTORIES - BLACK SMOKE ON TOUR 144

THE BRIGHT SIDE 164

THE DARK SIDE 178

IBSI SHORTSTORIES - BRISKET FEAST 195

WHERE'S THE BEEF? 198

DESSERTS 222

BLACK SMOKE'S ROYAL SUPPLIERS 234

REGISTER 238



FIERY FRIENDS

'GA JE MEE?' DEZE OP HET OOG ZO ONSCHULDIGE VRAAG, DIE EEN ROADTRIP DOOR DE BBQ-BELT VAN DE USA BETROF, HAD GROTERE GEVOLGEN DAN KASPER EN JORD VOORAF HADDEN KUNNEN DROMEN. DE VRAAG TRIGGERDE KASPER, BEKEND ONDERNEMER IN BELGIË MET BAKKEN ERVARING IN HOSPITALITY MET EEN EIGENWIJS RANDJE EN *MAD COCKTAIL SKILLS*. HIJ HAD GEEN IDEE WAT JORD, BBQ-FREAK VAN HET EERSTE UUR, UITBATER VAN SMOKEY GOODNESS BBQ-CATERING EN AUTEUR VAN BEKROONDE BBQ-BOEKEN, VERSTOND ONDER DIE ROADTRIP, DIE ALS DOEL HAD DE AMERIKAANSE BBQ-CULTUUR TE ONTRAFELLEN.

De reis onttaarde in een *food frenzy* die ons 4000 mijlen lang langs culinaire ontdekkingen, BBQ-walhalla's en de grootste grillmasters voerde. Iedere smoker werd geopend, de borden gevuld, we aten Rennies als Smarties en ontrafelden de geheimen van het ambacht van het culinair gestookte vuur. Via een tussenstop bij The King in Memphis raasden we verder door het in rook gehulde landschap. Ergens tussen de reusachtige *slow smoked beef ribs*, de *baked beans* en de *true I.P.A.'s* rees uit de as van de nagloeiende vuren een idee. Waarom zouden we de Benelux niet kennis laten maken met dit smakelijke vuurvermaak? En dan niet een klakkeloze kopie van dat wat we hadden gezien en verorberd, maar een eigen interpretatie. Een artisanale BBQ-versie verrijkt met de culinaire kunsten en invloeden van de *local heroes* uit ons team van gedreven medewerkers en leveranciers.

Na terugkeer uit de States bleef het idee ondergronds smeulen. Snode plannen werden gesmeed en toen we de ideale locatie vonden, in de voormalige gisterij van Brouwerij De Koninck, greep het vuur razendsnel om zich heen. In een moordend tempo werd het concept voor Black Smoke – zoals het idee was gaan heten – gerealiseerd, het restaurant geopend en draaiden we een fameus eerste jaar met een team maniakken die alles gaven.

Meer dan drie jaar na de fameuze roadtrip blikken vurige vrienden Kasper en Jord niet enkel terug op een plezierige verkenningstocht door de USA, maar ook op een *hell of a ride* in Antwerpen. Black Smoke is inmiddels uitgegroeid tot een gevestigde naam in de restaurantscene en trekt van heinde en verre gasten die in zijn voor een *ultimate BBQ experience* vol verrassingen. Sinds de opening in 2016 is geen stoel leeg gebleven en kan iedere avond het *sold out sign* worden opgehangen. Vanuit die positieve flow is het idee ontstaan om de culinaire visie van [BS] op het betere barbecueën te bundelen in een BBQ-boek met een ongepolijst randje. Een boek vol inspirerende BBQ-recepten die net wat meer van jou als aspirerende *pitmaster* vragen dan die uit de doorsnee vuurgestookte kookboeken. Een boek doorspekt met *short stories*, waarin we je meenemen in onze wereld van gastvrijheid en zinnenprikkelende *experiences*. Alles met een rauwe ondertoon, zoals je die ook ervaart als je in het restaurant te gast bent. Zuig de inspiratie op, voeg originele technieken en skills toe aan je kookrepertoire en verras je gasten met een flinke portie BBQ, *booze* en *attitude Black Smoke style!* Ga jij aan de slag, dan gaan wij aan de slag. Want met de *fiery friends* aan het roer van het Black Smoke-avontuur weet je twee dingen zeker: niets blijft wat het is, en wat het zal worden, is altijd een verrassing.





BRISKET BLOODY MARY

Start your day met de ultieme brunch classic, de Bloody Mary. Voor de [BS]-twist gebruiken we daarin onze fat washed wodka (zie blz. 35). Op deze manier krijgt de Bloody Mary veel meer diepgang, smaak en een lichte smokey touch.

Ingrediënten (voor 1 persoon)

40 ml fat washed Grey Goose-wodka
(zie blz. 35)
10 ml Domecq dry sherry
10 ml versgeperst citroensap
100 ml Big Tom-tomatensap of een andere
gekruide tomatensap
mespuntje zeezout
½ theelepel selderijzout
4 druppels Tabasco-Chipotlesaus

Garnering

stukjes gegaarde brisket of gebakken bacon
1 groene olijf
1 kerstomaatje
1 schijf gedroogde limoen
1 takje tijm
1 takje rozemarijn

Benodigheden

1 Collins- of longdrinkglas
1 satéprikker

BEREIDING

Schenk de wodka en sherry, het citroensap en het tomatensap één voor één met een maatbeker in de shaker. Voeg het zee- en selderijzout en de chipotlesaus toe. Vul de shaker met zes stevige, droge ijsblokjes en sluit hem goed af. Rol de shaker 5 seconden – niet shaken, maar rustig de shaker ronddraaien. Vul een Collinsglas voor 2/3 met ijsblokjes. Zet een Hawthorne-cocktailzeef op de shaker en schenk de cocktail in het glas.

AFMAKEN

Prik op een satéprikker stukjes gegaarde brisket of crispy gebakken bacon, de groene olijf, het rode kerstomaatje en het schijfje limoen. Leg de prikker met de ingrediënten op de rand van het glas. Neem de tijm en rozemarijn en steek deze met een gasbrander enkele seconden in brand. Plaats de nog smeulende takjes recht op in de Bloody Mary. De vrijkomende geuren zorgen voor een extra kruidige toets.



IBSI AGED MOJITO

Hoewel de exacte herkomst haast onmogelijk te achterhalen is, lijkt niemand in twijfel te trekken dat Cuba de geboorteplaats van de Mojito is. Wij hebben een eigenwijs eerbetoon aan deze heerlijke cocktail voor jou gemaakt, met minder conga's en meer kick dan de klassieke versie.

Ingrediënten (voor 1 persoon)

8 blaadjes Marokkaanse muntblaadjes
20 ml versgeperst limoensap
25 ml ongeraffineerde rietsuikersiroop
(zie blz. 37)
50 ml Bacardi Anejo Cuatro-rum
50 ml soda/bruiswater of limonade
van rode vruchten

Garnering

1 takje munt
bloemsuiker/poedersuiker, om te bestuiven
1 schijfje limoen, vers of gedroogd

Benodigdheden

1 groot longdrink- of
Libbey Hobstar-glas (450 ml)
1 dik kartonnen rietje

BEREIDING

Doe de muntblaadjes, het limoensap en de rietsuikersiroop in het glas. Vul tot aan de rand met crushed ice. Voeg de rum toe met de maatbeker. Trek al roerend de munt met een barlepel of lange lepel in twee bewegingen naar boven; dit zorgt ervoor dat de muntblaadjes licht gekneusd worden en optimaal hun smaak afgeven. Vul het glas verder met crushed ice en schenk de soda erbij.

AFMAKEN

Steek een dik kartonnen rietje in het glas. Bestrooi het takje munt met bloem-/poedersuiker. Garneer de cocktail met de munt en het schijfje limoen.

IBSI TIP:

Verrassende alternatieven voor de limonade [zie ingrediënten] met rode vruchten zijn cranberrysap, bruisende grapefruitlimonade of sodawater. Let erop dat de frisdrank niet te zoet is, want de rietsuikersiroop zorgt voor genoeg zoetheid en we zouden wegblijven van de klassieke sticky drinks!



IBS! AFTER DARK DINNER TALES

Hoe bedenk je in godsnaam hoe je de eerste verjaardag van je restaurant en bar gaat vieren zonder in de befaamde *been there, done that*-situatie te vervallen? Het antwoord is eigenlijk eenvoudig. Je zet een aantal creatieve gekken in dezelfde ruimte bij elkaar en zorgt voor goede spijs en drank! Zo gezegd, zo gedaan. En het resultaat? Toen op het einde van de avond de alcoholnevel optrok, was daar het idee voor The After Dark Dinner Tales, of beter: een verjaardagsfeest op BBQ, booze & attitude-amfetaminen. In het kort: een *nocturnal dinner, drink and dance fest* met in de hoofdrol een notoire gastchef, die tevens de curator is van deze *night tales*! Een feest voor alle zintuigen, een rollercoaster van emoties en een met rook doorregen avond, kortom een verjaardagsfeest waar je u tegen zegt.

Voor onze eerste *birthday party* vroegen we onze 'buurman' Nick Bril, van tweesterrenrestaurant The Jane, om de hoofdrol te spelen. Hij is net als wij een *creature of the night* en dus perfect geschikt om zo'n avond naar *the next level* te tillen. Samen werd er een spannend menu ontwikkeld, waarvoor zowel de kracht van The Jane als die van Black Smoke ten volle werd benut. Omdat het diner om twaalf uur 's nachts zou starten, besloten we om na de verfijndere voorgerechten als hoofdgerecht een *dürüm* op het menu te zetten. Kebab is immers de ultieme nachtsnack. Natuurlijk was dit een superspeciale versie, met vers Libanees flatbread, tweesterren *black garlic sauce* en het vlees van een *slow roasted, Duvel injected* Duroc d'Olives-varken, dat we twee nachten vóór het feest met het hele team op meer dan feestelijke wijze hadden bereid. Hoe feestelijk? Check het mooie filmpje van deze *party infused* kooksessie maar eens op onze Facebookpagina. Dan snap je meteen wat een fantastisch feestvarken dit was. Ook alle andere gerechten en drinks op ons verjaardagsmenu waren uitmuntende smaaksensaties. Van de tartaar van runderhart gecombineerd met cocktails *from a bath tub* van Banks Rums en *barrel aged* Duvel recht van het vat, tot aan de praline van buikspek met gerookte donkere chocoladeganache, die je in de gang, op weg naar de clubnight, in je mond gestopt kreeg. Smaken en sensaties in overvloed dus. Nick was ook de inspirator voor de muzikale omlijsting. Dj's als Delafino en Nico Morano zorgden voor melodieuze hoogtepunten tijdens het diner en de clubnight en *last but not least* was het Nick zelf die als een echte boss de nacht afsloot met een vette, stomende deephouse set vanaf de *wheels of steel*! Zo vier je dus je eerste IBS!-verjaardag!

Leuk weetje: voor de 120 tickets die we hadden voor deze eerste After Dark Dinner Tales waren er meer dan vijfduizend aanvragen. *Talking about flaming hot tickets...* Reden genoeg om in de toekomst vaker snode plannen te maken. Houd ons dus goed in de gaten en wie weet neem jij bij de volgende middernachtparty plaats aan een van onze tafels.

THE ROOF IS ON FIRE!

De decadente, sexy, hoge dakterrassen van New York, Istanboel en Londen waren pure inspiratie voor ons. Met enige afgunst bezochten we in de wereldsteden regelmatig die hooggelegen pareltjes van rooftops. Helaas ontbrak in Antwerpen vooralsnog de locatie voor zo'n echte hedonistische plek voor zonzonbidders, waar *suckers for the view* kunnen sippen aan uitgelezen drankjes en proeven van het fijnste *rooftop food*. Maar toen we samen met onze architect en designer Kurt Hereygers voor het eerst op het toen nog niet ontwikkelde dak van de IBS!-toren stonden, wisten we het meteen: hier maken we een dakterras! We hielden woord en zo werd onze zesde verdieping geboren.

Het had heel wat bouwkundige voeten in de aarde, maar vier maanden na de opening van de bar en het restaurant was ook de rooftop helemaal af, just in time voor de zomer. Een *rough urban* rooftop op zo'n 21 meter hoogte, met een *whopping 360 degrees view* over Antwerpen. Vanaf het dakterras heb je zicht op de meest markante gebouwen van Antwerpen: de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal, de Boerentoren, het Centraal Station, het groene Albertpark en – de *cherry on the cake* – het nieuwe bombastische provinciehuis. Hier kun je heerlijk ongegeneerd genieten en klinken op het goede leven, als het weer het toelaat, uiteraard. Onze rooftop verandert je in een ware levensgenieter, de stress van de dag vervaagt als sneeuw voor de zon. De mensen ontspannen en genieten intens van hun handgeschakete cocktail, een glas fris getapt bier of heerlijke koude rosé. Champagne wordt opengetrokken, met of zonder reden, en het *barfood* gaat *full force* over de toeg. Het is dan ook niet verwonderlijk dat het hier met mooi weer altijd *full house* is.

Kan het dan nog specialer? Ja, natuurlijk! Je kent ons toch!? Vier keer per zomer organiseren we op zondag de Rooftop Sundown Sessions. Hier laten we de rooftop vibes samensmelten met de magie van de ondergaande zon. *Does anyone want to go dance upon the roof?* Deze keer laten we de bassen niet bulderen, pompen we geen techno in je oren maar zorgen onze unieke dj-collectieven dat de muziek in het teken van de zomerse feelgood vibes staat. *Super-duper, urban feelgood music*, old school hiphop en *sun-injected happy house tunes* in combinatie met onze Bright BBQ-gerechten, zomerse cocktails, parelende wijnen en icecold craftbeers voor de meest relaxte partyzondagen van Antwerpen. *So put on those sunglasses and dancing shoes and get into the groove!*

...
INVERS 8,57
tter & Sweet

Lieja's Fruites
→ Berries
"Bollet" De
→ ...
Mint the

... (ES)
...
lost in Spice etc











SMOKED BEEF RIB CARPACCIO

Ingrediënten (voor 4 personen)

SMOKED BEEF RIBS

1 plate beef ribs (short ribs) met 4 botten,
ca. 2 kg
6 el |BS| Cajun Rub (zie blz. 70)

1/4 gegaarde maiskolf
50 ml houtskoolmayonaise (zie blz. 76)
200 g ingelegde groenten, bijvoorbeeld biet,
rettich, bloemkool (zie blz. 78)

Benodigdheden

BBQ voor indirect grillen
kruiskopschroevendraaier
3 rookhoutchunks (eiken, whiskeyvaten of
hickory)
kernthermometer
vleessnijmachine
gasbrander

Duur: voorbereiding 9 uur,
bereiding 5 minuten

MISE EN PLACE

Beef ribs: Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 115 °C is bereikt. Op de achterzijde (botkant) van de beef ribs zit een taai vlies. Ontvlies de beef ribs door een kruiskopschroevendraaier tussen het longvlies en het bot aan de achterzijde van de plate te steken. Wrik de schroevendraaier voorzichtig heen en weer tot deze over de gehele breedte tussen vlies en bot zit. Trek hem dan naar je toe en haal zo het hele vlies van de ribs af. Aan de voorkant (vleeszijde) kan een laag vet of vliesjes zitten. Snijd deze indien nodig met een klein mesje weg, totdat je mooi schoon vlees hebt. Bestrooi de beef ribs rijkelijk met de Cajun Rub. Leg de rookhoutchunks tussen de gloeiende kolen, leg de gekruide ribs met de botzijde op het rooster in de BBQ en sluit de deksel. Houd de BBQ gedurende 6-8 uur op een constante temperatuur van 115 °C. Voor het beste resultaat verpak je de beef ribs niet in aluminiumfolie, zo voorkom je een te mals eindresultaat. Je wilt juist een licht stevige bite behouden en die krijg je wanneer een kerntemperatuur is bereikt van 92 °C. Verwijder de beef ribs van de BBQ en trek voorzichtig de botten uit het vlees. Laat het vlees afkoelen in de koelkast.

AFMAKEN

Haal de gekoelde beef ribs uit de koelkast en snijd met behulp van een vleessnijmachine in plakken van 3 mm dikte. Verdeel de plakjes mooi over vier borden en brand het vlees kort af met een gasbrander, zodat het vet smelt en mooi smaak afgeeft. Brand de gegaarde maiskolf kort af met de gasbrander en snijd kleine stukjes van meerdere korrels aan elkaar los van de kolf. Garneer met de houtskoolmayonaise, gebrande mais en ingemaakte groenten.



SMOKED GOAT

Ingrediënten (voor 4 personen)

240 g zachte geitenkaas

GEROOKTE-TOMATENJAM

250 g tomaten, gehalveerd,
zaadlijsten verwijderd
2 g gelatinepoeder
10 ml lauwwarm water
1/2 teen knoflook, zeer fijn gehakt
10 ml champagneazijn
20 g suiker

SINAASAPPEL- PETERSELIEDRESSING

100 g yoghurt dressing (ready made)
15 g bladpeterselie, fijngehakt
25 ml sinaasappelsap
zout en versgemalen zwarte peper

AFMAKEN/GARNERING

4 sneden witbrood, getoast
grof zeezout en versgemalen zwarte peper
1 sinaasappel, in partjes, zonder vlies
takjes shiso purple cress

Benodigdheden

1 handje kersenrookhoutsnippers
gasbrander
BBQ voor indirect grillen
blender
spuitzak

Duur: voorbereiding 2 uur,
bereiding 5 minuten

MISE EN PLACE

Geitenkaas: Verkruimel de geitenkaas in een diepe bak. Maak met aluminiumfolie een klein bakje, vul dat met kersenrookhoutsnippers en zet dit in de bak met geitenkaas. Steek met een gasbrander de rookhoutsnippers aan, laat kort ontbranden en blaas uit zodat de snippers gaan smeulen en er rook ontstaat. Dek vervolgens de bak zo snel mogelijk af met aluminiumfolie, zodat er geen rook kan ontsnappen en de geitenkaas de rook kan opnemen. Laat circa 5 minuten staan. Herhaal dit zes keer. Roer de geitenkaas iedere keer om, zodat de kaas aan alle kanten de rooksmak kan opnemen.

Gerookte-tomatenjam: Bereid een BBQ met kersenrookhoutsnippers voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 °C is bereikt. Rook de tomaten circa 20-30 minuten tot ze zacht geworden zijn en een goed rookaroma hebben. Week de gelatine ondertussen in het lauwwarme water. Doe de tomaten met de fijngehakte knoflook en champagneazijn in een blender en pureer samen met de geweekte gelatine. Laat de suiker in een pan karamelliseren tot hij goudbruin is en blus af met het tomatenmengsel. Roer alles goed door elkaar, laat 5 minuten sudderen en laat de tomatenjam in de koeling opstijven.

Sinaasappel-peterseliedressing: Meng de yoghurt dressing met de fijngehakte peterselie en het sinaasappelsap en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

AFMAKEN

Leg de sneetjes getoast brood op vier borden. Verdeel de gerookte geitenkaas over het brood en bestrooi licht met grof zeezout en versgemalen zwarte peper. Spuit met een spuitzak dopjes tomatenjam op het bord en druppel de sinaasappel-peterseliedressing eromheen. Garneer met sinaasappelpartjes en blaadjes shiso purple.



SCHWARZER RAUCH KIRSCHWALDER

Ingrediënten (voor 4 personen)

CHOCOLADEBISCUIT

250 g boter, op kamertemperatuur
215 g suiker
125 g bloem
200 g pure chocolade
30 g witte chocolade
2 eidooiers

KIRSCH-CHOCOLADEMOUSSE

3 g gelatinepoeder
15 ml koud water
190 g pure chocolade
70 ml melk
15 ml kirsch
2 eidooiers
35 g suiker
125 g eiwit (3-4 eiwitten)

CHOCOLADEDECORATIE

50 g pure chocolade

KIRSCHROOM

75 ml room
15 g bloedsuiker/poedersuiker
20 ml kirsch

GARNERING

16 amarenakersen
50 g lardo (Italiaans vetspek)

Benodigdheden

BBQ voor indirect grillen
vierkante bakvorm (15 x 15 cm)
keukenthermometer
2 spuitzakken (wegwerp)

Duur: voorbereiding 2 uur,
bereiding 5 minuten

MISE EN PLACE

Chocoladebiscuit: Klop in een kom de boter met de suiker tot een luchtige massa. Zeef de bloem erboven en spatel voorzichtig door elkaar. Smelt drie kwart van de pure en alle witte chocolade au bain-marie en meng de eidooiers door de gesmolten chocolade. Voeg de chocolade bij het boter-suiker-bloemmengsel en meng voorzichtig tot een beslag. Hak de rest van de pure chocolade in grove stukken en roer die door het beslag. Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Bekleed een bakvorm met bakpapier, vul met het chocoladebeslag en bak circa 15 minuten tot de biscuit stevig aanvoelt, maar niet te gaar en te droog is. Haal van de BBQ en laat afkoelen op kamertemperatuur.

Kirsch-chocolademousse: Meng in een kommetje het gelatinepoeder met het koude water en laat dit 30 minuten weken. Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie en zet opzij. Breng in een pan de melk en kirsch aan de kook en voeg de gelatine toe. Voeg al roerend de eidooiers toe aan de melk en roer met een garde goed door elkaar. Voeg het warme eier-melkmengsel toe aan de gesmolten chocolade, roer weer goed door elkaar en zet opzij. Verwarm in een andere kom de suiker en het eiwit samen au bain-marie tot 55 °C. Heeft het eiwitmengsel deze temperatuur bereikt, klop dan de eiwitten stijf met een garde of mixer of in een keukenmachine, tot je stijve pieken hebt. Spatel het chocolademengsel voorzichtig door het stijfgeslagen eiwit en vul hiermee een schone spuitzak. Leg tot gebruik in de koelkast, zodat de mousse kan opstijven.

Chocoladedecoratie: Smelt de chocolade au bain-marie en vul hiermee een kleine wegwerpspuitzak of een cornetje gevouwen van bakpapier. Vul een kom met ijswater. Knip een klein puntje van de spuitzak, zodat er een heel dun straaltje chocolade uit de opening komt. Spuit de chocolade in het ijswater, zodat er een soort 'takjes' ontstaan. Laat 2 minuten afkoelen in het water totdat de chocolade hard is en laat dan uitlekken. Bewaar de chocoladetakjes op een koele plaats.

Kirschroom: Klop de room met de suiker en kirsch tot een stevige slagroom.

AFMAKEN

Snijd de chocoladebiscuit in repen en verdeel over vier borden. Garneer met de amarenakersen. Spuit met de spuitzak puntjes kirsch-chocolademousse rond de biscuit. Snijd de lardo (eventueel met een snijmachine) in zeer dunne plakjes en rol deze op. Leg de rolletjes tegen de chocolademousse aan. Maak met twee lepels quenelles van de kirschroom en leg deze op de chocoladebiscuit. Garneer met de chocoladetakjes.



Black Smoke is where the BBQ Magic happens

Een ode aan de perfecte vuurbereiding, dat is BBQ-tempel Black Smoke. Unieke recepten met een grillig randje: intens, dark en bombastisch of bright, light en sterrenwaardig.

Ontdek hoe bijna alles, van vlees en vis tot groenten, cocktails en desserts, lekkerder wordt van een flinke lik vuur of snuif rook. En voor de lovers of liquid druipen de pagina's van de bier-, wijn- en cocktailgeheimen uit de IBSI Bar. Alles met een flinke dosis IBSI Attitude maken dit het must have BBQ-boek voor de barbecueër wanting to impress.

Because we like to set the house on fire!

Black Smoke is het BBQ-restaurant van Kasper Stuart (o.a. BRASSERIE APPELMANS, THE DIRTY RABBIT), en Jord Althuisen (o.a. SMOKEY GOODNESS, THE ROUGH KITCHEN)



www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen