

SMOKEY GOODNESS
**BURGERS &
BBQ BITES**



JORD ALTHUIZEN
PYRO-CULINAIR AVONTURIER

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, maart 2020

© 2020 Smokey Goodness/Jord Althuizen/Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en receptuur: Jord Althuizen

Culinaire redactie: Martine Steenstra

Cover- en foodfotografie: Remko Kraaijeveld

Reis- en lifestylefotografie: Jord Althuizen

Overige fotografie: Floris Heuer

(blz. 10-11, 158-159, 164-165, 167)

Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman, Studio Rikkelman

Ontwerp icoontjes: Tijs Koelemeijer

ISBN 978 90 215 7595 7

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.





SMOKEY GOODNESS
**BURGERS &
BBQ BITES**

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

FIRESTARTER 7

BETTER BBQ 10

HARD SHAKES 20

BURGERS & BUNS 30

EAST MEATS WEST 84

STIX & STUFF 104

TASTY TACO'S 134

SMOKEY'S ADVENTURES 158

BIGGER BITES 182

MY FAVORITE DEALERS & BRANDS 204

REGISTER 206



FIRESTARTER

HERE YOU GO AGAIN! DITMAAL GA JE VOLOP AAN DE SLAG MET SAPPIGE BURGERS, NASMEULENDE SANDWICHES, SNACKS OP EEN STOKJE OF EEN KLEVERIGE KLUIF. MET HET BURGERS & BBQ BITES THEMA VAN DIT VURIGE NIEUWE BOEK SLA JE WELLICHT EEN ZUCHT VAN OPLUCHTING. WANT JA, WE MAKEN HET JE DIT KEER NET EVEN WAT MAKKELIJKER, ZODAT JE ZELFS IN DE FILE NAAR HUIS KUNT BESLUITEN DAT VOOR HET DINER DE FIK ER TOCH ECHT WEER IN GAAT. OOK AL GA JE NU HEEL WAT SNELLER AAN TAFEL NADAT JE DE KOLENSTARTER HEBT ONTSTOKEN, DE SMAKEN EN GERECHTEN ZIJN ER NIET MINDER OM.

Ook met een quickie zijn er immers heerlijke resultaten op een BBQ te halen. En wat voor een quickies! Dat burgers zo ongeveer BBQ-favoriet nummer 1 zijn, is een goede reden om je een hoofdstuk barstensvol originele en smaakvolle burgers voor te schotelen. Maak je kaakspieren maar vast wat lossier, want naast kleine sliders zitten er ook een paar monsterlijke burgers en sandwiches tussen die je bite op de proef gaan stellen. Met Stix & Stuff knal jij je borreltafel vol met hot & fast gegrilde borreltoppers en ook de Tasty Taco's, van grilled shrimp & pineapple taco's tot smoked chicken & black bean tostada, zijn in een tangomdraai snel gegrild (en sneller op, dus maak er veel). Voor de fanatiekelingen en low & slow lovers, no worries: Smokey Goodness zou Smokey Goodness niet zijn als er niet ook een paar smoke infused bigger bites zijn te ontdekken.

De wereld van het barbecueen staat nog altijd in vuur en vlam en de ideeën om met jou te delen zijn nog lang niet uitgedoofd. Door beleefde avonturen, gemaakte reizen,

nieuwe ontdekkingen en kersverse food friends blijft de BBQ-inspiratie zo hard stromen als een warme BBQ-saus uit de fles. Waren het in de eerdere boeken regio's of een seizoen die aan de basis van het boek lagen, met deze bundle of joy benaderen we de wereld van het houtskool strooien, fikken en flippen eens vanuit een ander rokerig perspectief. Die van een beduidend korte bereidingstijd dan je van de smokey style low & slow gerechten gewend bent. En ja, dat is in ons drukke leven toch ook wel goed om in het BBQ-repertoire te hebben. Jij zal het net als ik af en toe ook druk hebben, zodat de tijd voor een uitgebreide smoke session er simpelweg even niet is. Maar geen tijd mag en hoeft gelukkig nooit een excuus te zijn om niet lekker te eten.

Tijdens de tour die Rainier en ik door New York en Californië maakten, proefden we in diners, burgerbars en taco-stands heerlijke hot & fast bereide gerechten die een grote invloed hebben gehad in de recepten die pronken op de volgende bladzijden.

Voor het vastleggen van de gerechten hebben fotograaf Remko en het Smokey Team de vuur- en rookkraan wagenwijd opengezet, met een nog rokeriger en vlammend resultaat. Het is tijd om je zuurstofschuiven van de BBQ op standje maximaal open te zetten, je vleesmolen in te oliën en je ice bucket te vullen met flessen bier. Lets go hot, hotter, hottest en grill away.

Jord Althuisen
📷 @jordalthuisen



LET'S GET SAUCY

EEN GOEDE SAUS KAN JE RECEPT MAKEN OF BREKEN. HET VOEGT EEN AANGENAME SMEUIGHEID TOE AAN JE BURGER OF SNACK EN KAN QUA SMAAK EEN DUWTJE IN DE JUISTE RICHTING GEVEN. HEB JE EEN VOLLE, VETTE SANDWICH? DAN BIEDT EEN SAUS MET EEN FRIS ACCENT UITKOMST, GA JE ECHTER VOOR EEN BOMBASTISCH EINDRESULTAAT KNALLEND VAN SMAAK? DAN IS EEN VOLLE, ZOETE BBQ-STYLE SAUS WEER WAT JE UIT DE SAUSFLES WILT KNIJPEN. HIER VOLGEN VIER SAUS-RECEPTEN DIE VERDEROP IN RECEPTEN GEBRUIKT WORDEN MAAR DIE ZO GOED ZIJN DAT JE ZE VAST VAKER WILT MAKEN OM JE EIGEN CREATIES MEE OP TE SIEREN.

NY BUFFALO SAUCE

Ingrediënten (voor 120 ml)

50 ml tabasco
60 g boter
1½ el wittewijnazijn
1 mespunt cayennepeper
1 tl knoflookpoeder
1 tl worcestersaus
zout en versgemalen
zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

Maak de saus door alle ingrediënten in een kleine steelpan op laag vuur te verhitten totdat de boter is gesmolten en alles goed is gemengd.

RANCH DRESSING

Ingrediënten (voor 260 ml)

100 g mayonaise
50 ml karnemelk
100 g zure room
1 tl gedroogde bieslook
1 tl gedroogde dille
1 tl gedroogde peterselie
½ tl uiengranulaat
½ tl knoflookgranulaat
zout en versgemalen
zwarte peper naar smaak
sap van ½ citroen

Bereidingswijze

Meng de mayonaise, karnemelk en zure room

met een garde of vork net zolang tot er een gladde saus zonder klontjes ontstaat.

Voeg daarna de resterende ingrediënten toe en roer deze er goed door. Controleer de smaak van de ranch dressing, die moet friszuur zijn. Voeg naar smaak zout, peper of extra citroensap toe.

ESPRESSO-BBQ-SAUS

Ingrediënten (voor 350 ml)

100 ml appelciderazijn
40 ml sojasaus
50 g donkere basterdsuiker
1 el worcestersaus
1 knoflookteen (liefst gerookt), fijngehakt
1 sjalot, zeer fijngehakt
1 el gerookte-paprikapoeder
125 g ketchup
1 dubbele espresso (circa 40 ml)
zout en versgemalen
zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een klein pannetje, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat minimaal 10 minuten sudderen zodat alle smaken goed loskomen. Breng op smaak met zout en peper.

CHERRY CHIPOTLE BBQ-SAUS

Ingrediënten (voor 220 ml)

2 el boter
1 knoflookteen, fijngehakt
½ sjalot, fijngesnipperd
½ tl uiengranulaat
½ tl knoflookgranulaat
½ tl gerookte-paprikapoeder
2 el tabasco chipotle
1 el worcestersaus
200 g kersenjam
1 el ketchup
1½ el honing
zout en versgemalen
zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

Doe de boter, knoflook en sjalot in een steelpan en verhit op laag vuur tot de sjalot glazig is geworden. Voeg alle overige ingrediënten behalve het zout en de peper toe en laat op laag vuur circa 10 minuten warm worden en trekken.

Pureer de saus met een blender of staafmixer en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.





BURGERS & BUNS



THE ELVIS BURGER

ZO FOUT DAT HET GOED IS, DE ELVIS BURGER. OOI BEKEND VOOR ZIJN ONGEKENDE MUZIEKREPERTOIRE EN FILMWERK, NU ZIE JE TOCH VOORAL DAT ZIJN VOORKEUR VOOR DE COMBINATIE VAN BACON, BANANEN EN PINDAKAAS ALS LEGACY OVEREIND BLIJFT. PROBEER HET MAAR EENS, DAN ZAL JE ZIEN WIE DE ECHTE BURGER KING IS.



Ingrediënten

(voor 4 personen)

12 plakken gerookt ontbijtspek
4 bananen
4 el aardbeienjam
2 el BBQ-saus
1 tl gerookt zout
6 el pindakaas, extra crunchy
4 burgerbroodjes
4 burgers van circa 140 g per stuk
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Benodigheden

BBQ of grill met gietijzeren rooster voor direct grillen
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding
30 minuten, bereiding
15 minuten

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 plakken gerookt ontbijtspek krokant en zet ze opzij.

Schil de bananen en snijd ze eerst in de lengte door de helft en halveer daarna nogmaals in de breedte. Gril kort en heet zodat er mooie grillstrepen ontstaan, maar je de banaan niet tot moes gaart. Haal van de grill en houd warm.

Meng de aardbeienjam met de BBQ-saus en roer het gerookte zout door de pindakaas. Snijd de burgerbroodjes doormidden en toast het brood op de grill. Kruid de burgers met zout en peper en gril aan beide kanten tot een kerntemperatuur van 54 °C voor een mooi medium rare resultaat. Smeer op de onderste helft van je burgerbun een royale hoeveelheid pindakaas. Leg hier de burger op. Verdeel de bacon en gegrilde banaan over de burgers en maak het geheel af met de aardbeienjam-BBQ-saus en de kapjes van de burgerbuns.





CHILI CHEESE DOGS

DENK JE AAN EEN ZOMERSE VRIJE DAG IN NEW YORK, DAN VERSCHIJNT AL SNEL HET ICONISCHE BEELD VAN EEN DAG AAN HET STRAND MET EEN HOTDOG IN DE HAND STRUINEND OVER DE CONEY ISLAND BOARDWALK. DEZE ASSOCIATIE IS VOORAL TE DANKEN AAN NATHAN'S HOT DOGS, DIE AL SINDE 1916 VANAF DEZE LOCATIE HOTDOGS VERKOOPT EN INMIDDELS GEROEMD IS VOOR ZIJN CHILI LOADED VARIANT. DEZE SMOKEY VERSIE IS DUIDELIJK WAT ROKERIGER DAN ZIJN YANKEE COUSIN MAAR DOET HET QUA PIT NET ZO GOED. WIL JE DE KIDS MEE LATEN GENIETEN? LAAT DAN HET CHILIPOEDER ZEKER ACHTERWEGE. OH, EN HET BIER NATUURLIJK.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

CHILI

500 g rundergehakt
1 rode peper, zadjes verwijderd, fijngehakt
1 witte ui, fijngehakt
2 tl uiengranulaat
2 tl knoflookgranulaat
1 el chilipoeder
1 tl komijn, gemalen
3 el tomatenpasta
3 el BBQ-saus
50 ml bier + extra

4 grote, dikke hotdogs
4 hotdogbuns
100 g cheddar, geraspt
1 rode ui, fijngehakt
2 el green jalapeñorelish (Santa Maria)
2 el korianderblaadjes, fijngehakt

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect grillen
skillet (gietijzeren pan) of vuurvaste schaal
handje geweekte rookhoutsnippers

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding
10 minuten, bereiding 1,5 uur

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Voeg in een skillet of vuurvaste schaal alle ingrediënten voor de chili samen en roer goed door. Voeg de rookhoutsnippers toe aan de gloeiende kolen en zet de chili in de smoker. Rook de chili onder frequent roeren in circa 1,5 uur gaar. Voeg een scheutje bier toe als de chili tijdens het roken teveel indroogt. Leg na 1 uur en een kwartier de hotdogs

in de smoker, voeg nog wat extra rookhoutsnippers toe aan de kolen en breng de hotdogs op temperatuur.

Beleg een opengesneden hotdogbun met de gerookte hotdog. Lepel hier de gerookte chili overheen en bestrooi royaal met geraspte cheddar. Zet even terug in de smoker tot de kaas is gesmolten. Haal de Chili Cheese Dogs uit de BBQ en garneer met de fijngehakte rode ui, green jalapeñorelish en korianderblaadjes. *Open wide...*



**THIS WAY
TO ORDER
BAR-B-QUE**

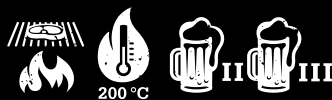


TASTY TACO'S



GRILLED SHRIMP & PINEAPPLE TACO'S

HOT & FAST IS THE WAY TO GO! KLEINE GAMBA'S OP DE GRILL WIL JE NAMELIJK HEET EN KORT GRILLEN. ZO HEB JE WEL DAT LEKKERE GEGRILDE RANDJE MAAR SLAAN ZE NIET DOOR MET EEN TAAI RESULTAAT ALS GEVOLG. DE LICHTZOETE GEGRILDE ANANAS EN PISTACHECRUMBLE MAKEN ER SAMEN MET DE SWEET & SPICY GAMBA'S EEN SERIOUS TACO VAN DUS GET GRILLING, CABRON!



Ingrediënten
(voor 4 personen)

2 el boter
3 knoflooktenen, grof gehakt
4 el ketchup
4 el chipotle-tabasco
1 el sojasaus
500 g gamba's, gepeld
zout en versgemalen
zwarte peper naar smaak

GEGRILDE-JALAPEÑOSALSA

5 jalapeño's
1 sjalot
2 el groene tabasco
sap van 1 limoen
zout en versgemalen zwarte
peper naar smaak

½ ananas, geschild en
in schijven van 1 cm
8 kleine tortilla's
200 g guacamole
(zie blz. 16)
100 g feta, verkruimeld
2 el fijngehakte
pistachenootjes
2 el grof geplukte
korianderblaadjes
1 limoen, in partjes

Benodigdheden

BBQ of grill voor direct grillen
gietijzeren grillrooster

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1,5 uur,
bereiding 15 minuten

Smelt in een pan de boter en
fruit hier de knoflook in aan.
Voeg ketchup, chipotle-
tabasco en sojasaus toe en
roer goed door. Laat het
mengsel afkoelen en mari-
neer hierin de gamba's mini-
maal 1 uur in de koelkast.

Bereid een BBQ of grill voor
op direct grillen en verhit
deze tot een temperatuur
van 200 °C is bereikt. Halveer
de jalapeño's, pel de sjalot
en snijd door de helft. Gril de
jalapeño's en sjalot tot deze
geblakerd en zacht gewor-
den zijn. Hak ze fijn, meng
ze met groene tabasco en li-
moensap en breng op smaak
met zout en versgemalen
zwarte peper.

Gril de schijven ananas
tot deze mooie grillmarks
hebben en het vruchtvlees
zacht geworden is. Snijd de
gegrilde ananas in blokjes en
zet opzij. Gril de gemarineer-
de gamba's rondom tot ze
lichtroze zijn geworden. Let
op dat je ze niet te lang grilt,
want dan worden ze stug en
taai.

Verwarm de tortilla's kort op
de BBQ en vul ze met de gua-
camole, gegrilde gamba's,
Gegrilde-jalapeñosalsa, feta,
pistachenootjes en korian-
derblaadjes en serveer met
schijfjes limoen.



**BACK TO THE USA WE GO! BECAUSE WE LOVE
BBQ - MAAR SOMS HEB JE SIMPELWEG GEEN TIJD VOOR
HET ECHTE BBQ-WERK. DAN WIL JE SOMETHING HOT & FAST EN
WAAR KUNNEN ZE DAT NU BETER DAN IN DE USA? DIT
BBQ-AVONTUUR BRENGT JE VAN DE DELI'S VAN NEW YORK
TOT DE FOOD TRUCKS IN LA: OP ZOEK NAAR A FULL
SERVING OF SMOKEY GOODNESS FLAVOUR,
BINNEN HALF THE TIME.**

**DENK BIG-BIGGER-BIGGEST BBQ SANDWICHES,
DE ALLERHOTSTE BBQ TACO'S OF SPICY
BBQ SNACKS-ON-A-STICK... WE WANT
IT ALL, AND WE WANT IT NOW!**

**SMOKEY GOODNESS: DE ALLERBESTE
BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN. AL MEER DAN
200.000 EXEMPLAREN VERKOCHT.**

**'ALS JE FAVORIETE BBQ-MAN MET EEN BOEK VOL
MAKKELIJKE RECEPTEN OP DE GRILL KOMT, KAN DE
TEMPERATUUR NIET SNEL GENOEG STIJGEN'
- FOODIES**

**'JORD ALTHUIZEN, DE ONGEKROONDE
BBQ-KONING VAN NEDERLAND'
- ENTREE MAGAZINE**

**'JORD ALTHUIZEN, 'S LANDS VURIGSTE
PLEITBEZORGER VAN BARBECUEËN
OP OPEN VUUR'
- VILLA D'ARTE**



www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M•S**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen