

IGNITED BY  
**SMOKEY  
GOODNESS**



# BLACK SMOKE 2

FIRE, ICE & BBQ-ATTITUDE

IBS | JORD ALTHUIZEN  
KASPER STUART



Voor het vuur dat zich niet laat doven. Voor de crew die zich door geen slag, stoot of tegenslag laat weerhouden. Voor onze gasten die met ongeremd enthousiasme keer op keer de slagersflappen opzij duwen en zich laven aan onze BBQ, Smoke en Attitude. Maar vooral voor jou! Ja, jij, dit boek is voor jou. Voor de avontuurlijke hedonistische BBQ'er die op zoek is naar meer. Meer inspiratie, meer ideeën, meer smaken en meer feesten. Want als er één ding vast staat dan is het wel dit: we gaan er samen een hell of a good time van maken. Nu, met dit boek, straks als je bij ons te gast bent en later. Want the party? It never dies!



# KOSM • S

[www.kosmosuitgevers.nl](http://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, 2021

© 2021 Jord Althuizen & Kasper Stuart/Kosmos Uitgevers

Tekst en receptuur: Jord Althuizen, Kasper Stuart

Culinaire redactie: Lars Hamer

Redactie: Trijnie Duut

Food- en lifestylefotografie: Remko Kraaijeveld

Jord Althuizen [20-21, 24-25, 88, 117, 128-129, 130, 132-133,

134, 136-137, 138-139, 140, 142, 143, 144-145, 209], Lennert

Deprettere [10-11, 53, 191], Floris Heuer [14-15, 218-219],

Christian Smits [26-27, 86-87, 90-91, 96-97, 98-99],

Nicolas Aguilar [77, 92, 94-95]

Foodstyling: Remko Kraaijeveld,

Jord Althuizen, Kasper Stuart

Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman,

Studio Rikkelman

ISBN 978 90 215 8509 3

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.

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.



# BLACK SMOKE 2

## FIRE, ICE & BBQ-ATTITUDE

**IBS** | JORD ALTHUIZEN  
KASPER STUART

# INHOUD

KEEP ON BURNING 9

A STORY OF FIRE, ICE & BBQ ATTITUDE 13

LIGHT IT UP 26

THE BBQ STASH - PREP & MISE EN PLACE 35

BOOZE - FIRE & ICE 55

PARTY HARD, HARDER, HARDEST 86

BBQ SNACKS & BRUNCH BITES 100

IN SEARCH OF INSPIRATION 129

WORLD OF FIRE 146

CLASSICS REFIRED 171

WHERE'S THE BEEF 191

AFTER BURNERS 208

REGISTER 222

# KEEP ON BURNING!

WAT IS ER BETER DAN BBQ? VEEL MEER BBQ NATUURLIJK! DAAROM ZIJN WE ER TROTS OP JOU MET *BLACK SMOKE 2 – FIRE, ICE & BBQ ATTITUDE* NOG DIEPER HET ROKERIGE KONIJNENHOL IN TE KUNNEN TREKKEN OM SAMEN ALS ALICE IN WONDERLAND DE ONGEKENDE VEELZIJDIGHEID VAN KOKEN EN DRINKEN MET VUUR TE ONTDEKKEN. MET DE VEELZIJDIGE RECEPTEN VOOR KILLER COCKTAILS, LEMONADES, BITES EN DISHES GA JIJ JOUW CULINAIRE BBQ-REPERTOIRE EEN GENADELOZE UPPERCUT GEVEN. WE HELPEN JE STEVIG IN HET ZADEL ZODAT TIJDENS JOUW VOLGENDE BBQ GATHERING JE FAMILY & FRIENDS DEEPLY IMPRESSED ZIJN MET DAT WAT JIJ UIT JE ROKERIGE KETEL WEET TE TREKKEN.

En er is meer, veel meer, want net als in onze restaurants zijn good food en luscious drinks slechts de basis voor een te gekke ervaring. We nemen je in dit boek mee op reis. Langs onze journey hoe we zijn gekomen tot wat we nu zijn: twee vurige hell holes vol vlamvend vertier. Door de krochten van onze keukens waar de pitmasters hun keukengeheimen uit het verhullende rookgordijn trekken en je haakt aan op een van onze culinaire trips. Zo ga je pagina voor pagina meemaken hoe wij onszelf (en daarmee dus ook jou) voeden met inspiratie om tot waanzinnige nieuwe gerechten te komen. Buckle up, we are going for a ride!

Kon dit boek uitblijven? Nee, natuurlijk niet. Met Jord en Kasper als twee rusteloze ondernemers in de stookkamer wordt het Black Smoke-vuur almaar heter opgestookt en staat de ketel altijd op standje uitbarsten. Na een te gekke eerste vestiging in Antwerpen, zinderende feesten, een eerste boek (ontdek ook zeker *Black Smoke BBQ Booze & Attitude*), een tweede vestiging in Rotterdam en nog meer party's borrelt en bruist het Black Smoke-fenomeen nu zo

hard dat we onze BBQ madness niet langer voor onszelf konden houden. We bundelden al onze learnings, kennis en ideeën – nu gevoed door twee crews en dus dubbel de firepower – in dit papieren manifest. Een handleiding die je op het hedonistische pad brengt met als [eindbestemming] damn good booze en BBQ.

Ja, onze attitude spat van de pagina's af die soms wat druipen van de bravoure, maar wees gerust. Dit boek is geen egodocument waarmee we jou willen imponeren met onnavolgbare restaurantrecepten. Nee, onze missie is jou beter, origineler en lekkerder te laten barbecueën en drinken. Je te overtuigen om eens voor de brunch flink uit te pakken of om zelfs eens voor 100% vegetarische BBQ dishes te gaan. En ja, je zal aan de bak moeten, soms zelfs flink. Maar veel werk betekent niet moeilijk werk en hé, dit is een kookboek dus koken zal je!

Get to it,  
*Jord, Kasper & de Black Smoke Crew*





# THE LONG ISLAND WOOD TEA

---

De Long Island Ice Tea staat bekend als een hamer van een cocktail door de dubbele hoeveelheid witte spirits die gebruikt wordt. Eigenlijk heeft deze stiff drink helemaal niets te maken met thee, behalve dat de kleur van deze cocktail de kleur van een lekker kopje thee benadert. We hebben bij Black Smoke een grote voorliefde voor werken met de wood tea-techniek en die methode hebben we full on in deze unieke cocktail toegepast (zie blz.70). Het resultaat is een next level cocktail voor vurige volwassenen. Buckle up friends and take the Long Island Wood Tea ride!

## *Ingrediënten (voor 1 persoon)*

20 ml Bacardi Superior rum  
20 ml Bombay Sapphire gin  
20 ml kersen- en beukenhout geïnfuseerde Grey Goose wodka  
20 ml Cederhout geïnfuseerde Patrón Silver tequila  
20 ml Cointreau  
20 ml vers citroensap  
100 ml Coca-Cola Signature Mixer 'Smokey Notes' of Classic Coca-Cola

## *Garnering*

vers of gedroogd schijfje citroen

## *Benodigdheden*

groot longdrinkglas of een collinsglas  
barlepel  
dik bamboe rietje

## BEREIDING

Vul een groot longdrinkglas volledig met ijs. Voeg alle ingrediënten toe en eindig met de Coca-Cola Signature Mixer. Meng alles met een barlepel.

## AFMAKEN

Doe een bamboe rietje in het glas.  
Garneer met een vers of gedroogd schijfje citroen.





PARTY HARD,  
HARDER, HARDEST!



# PARTY HARD, HARDER, HARDEST!

DAT WE BIJ BLACK SMOKE EEN GENETISCHE AFWIJING HEBBEN VOOR HET BETERE BBQ- & BOOZE-WERK IS INMIDDELS VOOR NIEMAND EEN GEHEIM MEER. WE JUST LOVE THE SMOKE, THE FIRE AND THE ICE. ER IS ECHTER ÉÉN INGREDIËNT DAT HET HELE VERHAAL OP MEESTERLIJKE WIJZE MET ELKAAR VERBINDT EN DAT IS ONZE ATTITUDE! DIE ZIT IN ONS BLOED, HET IS DE RODE DRAAD IN HET DOORLOPENDE BLACK SMOKE-VERHAAL ÉN DE ULTIEME VOEDING VOOR ONZE CRAVINGS NAAR HET BETERE FEESTWERK. ONZE ATTITUDE ZIT DAN DIEP IN ONZE GENEN, JIJ ERVAART ONZE EIGENZINNIGHEID HET BEST TIJDENS ONZE NU AL LEGENDARISCHE FEESTEN. WANT JA, WE BRULLEN MAAR AL TE GRAAG UIT VOLLE BORST: WE LOVE TO PARTY! EN HET ALLERBESTE? YOU ARE INVITED.

Om aan onze feestverslaving toe te geven beschikken we – en dat is volledig met voorbedachten rade – met onze twee vestigingen over de perfecte party locaties. Rotterdam knalt erin met zijn ultieme, spraakmakende, *larger than life, fully fitted* bar & club uitgerust met een vet *sound-&light-systeem*. Hier tref je een meer dan 20 meter lange ruige bar met dansvloer en, niet onbelangrijk, een professionele danspaal voor die lekkere naughty moments of heerlijke dronken bloopers als er weer iemand te overmoedig is. Moe van het imponeren op de dansvloer? Plof neer in de royale nachtclubbanken die we achter de schermen gekscherend de ‘hoerige hoek’ noemen, vanwege de gelijkenis met het interieur van een gentleman’s club. Tel daarbij nog het unieke XXL urban-jungleterras op, waar tijdens zinderende zomerse dagen de betere rock-’n-rollmuziek door de boxen knalt of live gebracht wordt door kick-ass blues- & rockbands gestationeerd in de vintage truck. Terwijl snerpande gitaren of Sunday chill bluestunes je oor in kruipen, geniet je hier als in de tuin van Eden van de lekkerste BBQ-partysnacks bereid in de buitenkeuken.

In Antwerpen kan je losgaan in de ruwe betonnen zwartgeblakerde barruimte, waar vroeger de fermentatietanks van een brouwerij lagen. De bar & club, uitgerust met een beest van een sound- & lightsysteem, ontvangt nationale en internationale dj’s, live bands en een hoop mooi uitgedoste, op de vette beats dansende party people. De helse bunker der beats wisselen we daar graag in de zomer in voor onze heavenly rooftop. Een zonovergoten plaats die je een stukje dichterbij de hemel brengt met de betere food & drinks. Dit is ook de plek waar we samen met onze vaste dj’s alle muzikale registers opentrekken om jullie nog een stukje langer te laten genieten van die typische Black Smoke-attitude. The Sundown Rooftop Sessions zijn inmiddels legendarisch. Je begrijpt dat we dus well-equipped zijn om je van meer hedonisme te voorzien dan alleen good food en better drinks. Maar het hebben van de juiste toys en tools is nog geen garantie voor onvergetelijke feesten en events. Ben jij weleens in voor een goede party? Lees dan hieronder hoe we onze vergunningen oprekken tot het maximale, wat we al gedaan hebben en bedenk dan, dat jij de volgende keer erbij kunt zijn!

## BROTHERS IN BEATS & BBQ

Het mooie is dat de twee Black Smoke’s een geheel eigen partystijl hebben die alles te maken heeft met de locatie, het publiek maar vooral ook met het DNA van de leading captains Jord en Kasper. Waar Kasper zelf in zijn vrije tijd achter draaitafels kruipt en een allround music lover is, zoekt Jord graag de stevigere rock en blues tunes op. Deze muzikale voorkeur sijpelt door in de vestigingen en geeft ieder event zijn eigen vibe. Maar doen die gasten dit dan alleen? Nee, natuurlijk niet. We nemen je in dit hoofdstuk mee op een party ride langs onze events, zodat je ziet dat we omringd zijn door getalenteerde muzikanten, producers en dj’s die het echt snappen en die met hart en ziel een muzikaal concept bij ons neerzetten. Live bands als Doc Curran, Hard Candy, N8N en de vele dj’s toveren Black Smoke om tot heerlijk kolkende dans- en rocktempels. Wanna know hoe je een met whiskey doordrenkt Rocktoberfeest geeft? Hoe het knalde op Black Smoke Rotterdams allereerste verjaardagsfeest? WTF is een kippenfeest of een Nightshop en last but not least, hoe verpak je een takeout of drive-through in een partysfeer waar je u tegen zegt? Laat ons je meenemen op een *trip down memory lane* en maak kennis met onze stoutste hersenkronkels. Of het nu gaat over live bands, stomend hete urban, hiphop, R&B, house of over vette techno, wij zijn immers nog steeds de echte ridders van de nacht! Zorg er dan ook voor dat je in de toekomst weer erbij bent, snuif de sfeer op tijdens onze hedonistische rock- & dancefeesten en get your ass on that dancefloor! Eén ding kunnen we je beloven. In Black Smoke zijn de party’s altijd een hell of a ride, hangover guaranteed!

## ROCK-ERDAM!

De ruwe setting, de gigantische vuurkeuken, de gifmengers die al vuurspuwend tekeergaan in de spraakmakende grote bar of op het XXL terras en zeker ook de rock-’n-rollattitude van Jord zorgen ervoor dat de feesten in Black Smoke Rotterdam altijd net dat ietsje meer hebben! Ze zijn

# ROCKETMAN WIENERSANDWICH

---

## *Ingrediënten (voor 4 personen)*

8 plakken gerookt ontbijtspek,  
dik gesneden  
8 grote verse hotdogs  
500 g gerookt buikspek,  
in plakken van 4 mm

## LIMOENMAYONAISE

sap en geraspte schil van 2 limoenen  
200 g mayonaise  
zout en versgemalen zwarte peper

250 g nacho cheese style dip (kaassaus)  
4 hot dog buns  
200 g kimchi (uit pot of zelfgemaakt,  
zie blz. 42)  
120 g houtskoolketchup (zie blz. 37)  
160 g geraspte cheddar  
50 g gebakken uitjes  
1/2 verse rode peper, in dunne ringen gesneden  
4 takjes koriander

## *Benodigheden*

BBQ met deksel of smoker voor indirect grillen  
handje geweekte appel- of  
kersenrookhoutsnippen

*Duur:* voorbereiding 45 minuten,  
afmaken 15 minuten

## MISE EN PLACE

Bereid een BBQ of smoker voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 130 °C is bereikt. Wikkel de plakken gerookt ontbijtspek om de hotdogs. Voeg de rookhoutsnippen toe aan de gloeiende kolen en leg de hot dogs 30 tot 40 minuten in de smoker tot het ontbijtspek uitgebakken en krokant is. Laat de laatste 10 minuten de plakken voorgerookt buikspek mee opwarmen.

*Limoenmayonaise:* Maak ondertussen de limoenmayonaise door alle ingrediënten in een kommetje te mengen.

## AFMAKEN

Verwarm de nacho cheese style dip in een pannetje. Snijd de hot dog buns open en toast ze eventueel kort op de warme BBQ. Leg op iedere bun wat kimchi en plakken gerookt buikspek. Leg de krokant uitgebakken bacondogs erbovenop en garneer met houtskoolketchup, limoenmayonaise, geraspte cheddar, gebakken uitjes, rode peperringen en wat koriander.



# ITALIAN PORK BELLY CARPACCIO

*Ingrediënten (voor 4 personen)*

## BASISPEKEL

1 l water  
50 g zout  
2 el zwarte peperkorrels  
3 knoflooktenen, grofgehakt  
2 takjes rozemarijn  
2 el venkelzaad

600 g buikspek zonder zwoerd

## ITALIAN PORK RUB

30 g venkelzaad  
30 g roze peperkorrels  
1 el zwarte peperkorrels  
1 el uiengranulaat  
1 el knoflookgranulaat

½ krop radicchio, grove blaadjes  
½ venkel en het loof, flinterdun gesneden  
2 el appelciderazijn  
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

## NUTTY BUTTER VINAIGRETTE

100 g boter  
50 g hazelnoten, grofgehakt  
geraspte schil en sap van 1 citroen

### *Benodigdheden*

BBQ met deksel voor indirect roken  
vijzel  
5 appel- of kersenrookhoutchunks  
kernthermometer  
vleessnijmachine of een heel scherp mes  
skillet (optioneel)

*Duur:* pekelen 12 uur, voorbereiding 6 uur, afmaken 30 minuten

## MISE EN PLACE

*Basispekkel:* Breng de helft van het water met de overige ingrediënten kort aan de kook tot al het zout is opgelost. Voeg het overige water toe en laat de pekkel volledig afkoelen. Doe het buikspek erbij en zorg dat het volledig onderstaat. Laat het buikspek 12 uur pekelen.

Haal het buikspek uit de pekkel en dep het zeer goed droog. Bereid een BBQ met deksel voor op indirect roken en verhit deze tot een temperatuur van 120 °C is bereikt.

*Italian Pork Rub:* Meng voor de Italian Pork Rub alle ingrediënten in een vijzel, kneus ze fijn en kruid hier het buikspek rondom goed mee.

Voeg de rookhoutchunks toe aan de gloeiende kolen. Leg het gekruide buikspek op de BBQ en rook 3-4 uur tot het buikspek een kerntemperatuur heeft van 72 °C. Zet het buikspek voor het mooiste resultaat onder druk in de koelkast en laat het afkoelen.

## AFMAKEN

Meng de radicchio met de flinterdun gesneden venkel en een paar takjes van het loof. Roer er wat appelciderazijn door, breng op smaak met wat zout en versgemalen zwarte peper en zet opzij. Snijd op een vleessnijmachine of met een vlijmscherp mes het buikspek in flinterdunne plakken en verdeel deze over vier borden. Laat op kamertemperatuur komen. Verhit voor de Nutty Butter Vinaigrette in een skillet of pan de boter en laat deze rustig steeds heter worden. Laat de boter uitbruisen en verwarm kort net wat verder tot je ziet dat de boter bruin begint te worden. Zeef de gebruinde boter om eventueel gebrande eiwitten eruit te halen. Rooster de hazelnoten in de pan tot ze getoast zijn. Voeg hier de gezeefde boter aan toe en het sap en de geraspte schil van de citroen. Verdeel de radicchio en venkel over het buikspek op de borden en maak af door de Nutty Butter Vinaigrette over de borden te lepelen.





## Keep on burning met Black Smoke!

Dit nieuwste kookboek van Black Smoke - het vurige broertje van Smokey Goodness - belooft met Fire, Ice & BBQ-attitude weer volop feest! Niet alleen vind je de allernieuwste, stoerste gerechten van dit geweldige BBQ-restaurant in Rotterdam en Antwerpen om thuis zelf op het vuur uit te proberen, maar ook de coolste cocktails en sterkste verhalen. Onze missie? Jou beter, origineler en lekkerder te laten barbecueën en drinken.

Black Smoke is het BBQ-restaurant van Kasper Stuart  
(o.a. BRASSERIE APPELMANS, BISTRO MONROE, en Jord Althuisen  
(o.a. SMOKEY GOODNESS, THE ROUGH KITCHEN).  
Eerder verscheen Black Smoke: BBQ, Booze & Attitude.



9 789021 585093

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
M•S**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen