



ZOUT OP HET VUUR



NICK VAN HOOF & KEVIN KEGELEERS

ZOUT OP HET VUUR

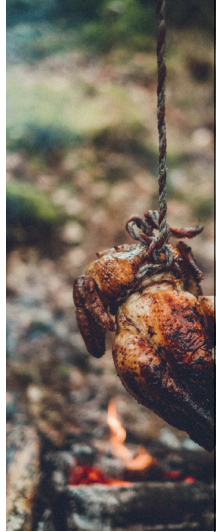
Buiten koken
met Nick & Kevin



Angèle







INHOUD

VOORWOORD 8

INLEIDING 11

OPEN VUUR & NATUUR 12

Go wild 15

Hoe maak je het perfecte vuur? 16

Waar mag je vuur maken? 17

FEEL GOOD WITH FRIENDS 18

ZOUTBEREIDINGEN 27

VUREN & GERECHTEN 41

Open vuur 45

Tunnelpatat 46

Spek op steen, geflambeerd
met Marula Gin 48

Aardperen in omgekeerde put 51

Kalkoenköfte met Marula Gin
in sinaasappel 54

Aardappel in zoutkorst 57

Zwarte butternut 61

Geblakerde spitskool 63

Zwarte soepstengels
met radijsloofpesto 66

Zwarte pasta 68

Directe gloed 73

Tomahawk flambadou 78

Flatbread 80

Gepofte sinaasappel, citroen, ui
en knoflook 83

Indirecte gloed 85

Smoked Marula Gin 86

Op dille gegaarde Mongoolse forel 90

Chicken on a rope 94

Rodebietenhummus 96

Pit cooking 99

Curanto met lamsbout 104

BBQ 2.0 109

Tarbot in zoutkorst 112

Mosselen in vinaigrette 114

Gepofte oesters natuur
en zilte peper 120

Langoustines in papier 124

Rode biet en koolrabi in zoutkorst 127

Appel in klei gegaard 128

Lamsrack in klei 132

Knolselder-madness 135

Pulled duck 139

REGISTER 140

DANKWOORD 142



Great! Je hebt ons stook- en kookboek vast. Een boek dat met heel veel liefde en passie gemaakt is, maar vooral dient om mee te werken. Neem het mee naar buiten, het mag vuil worden. We hadden nooit gedacht dat we een boek zouden uitbrengen. Waanzin! Anderzijds vonden wij het tijd om eens goed aan de culinaire boom te schudden en te ijveren voor eenvoud. Onze gerechten zijn puur en simpel en laten je weer ontdekken hoe een eenvoudige pompoen of prei een ware smaakbom kan zijn.

Vier jaar geleden leerden we elkaar kennen rond een vuur. Onze vrouwen zijn vriendinnen en stelden ons aan elkaar voor. 'Ken je de Argentijnse vuurkok Francis Mallmann?' vroeg de ene aan de andere. Meer was er niet nodig om de vonk te doen overslaan.

VOORWOORD

Dat we allebei graag koken, het liefst op de barbecue, ontdekten we al snel. Toen we vorig jaar samen een workshop *Koken met vuur* volgden op het groenstedelijk festival Botanik in Antwerpen, wisten we meteen: dit is ons ding. Twee dagen later had Kevin een grote vuurput gegraven in zijn tuin. Waar we voordien af en toe samen kookten, zaten we nu haast elke week bij elkaar rond het vuur.

Elke keer schoven er vrienden aan en deelden we wilde verhalen tot een gat in de nacht. Daarvoor doen we het. Koken op de barbecue is leuk, maar je gaat er niet met z'n allen rond zitten. Een kampvuur brengt mensen samen. Vrienden praten en lachen en ondertussen leven de *pitmasters* zich uit op het vuur.

Koken met vuur is enorm veelzijdig. We leerden dat een open vuur veel meer mogelijkheden biedt dan een barbecue. Je kunt rechtstreeks in de vlammen garen, roken, enkel met de gloed van de kooltjes werken, of zelfs onder de grond in een Patagonische put. Dat is een put waarin een paar uur lang vuur gestookt wordt tot de aarde gloeit. Je legt het eten erin, gooit de put toe en wacht geduldig tot het klaar is.

Om producten helemaal tot hun recht te laten komen, gebruiken we nauwelijks kruiden maar serveren we ze met verschillende zoutmengelingen. Het boeiende is dat je zo kunt variëren met één stukje vlees, vis of groente. Je proeft het eerst in zijn oorspronkelijke staat, dan neem je een hapje met een van onze zelfgemaakte zouten. Ideaal voor actieve jongens die snel verveeld zijn zoals wij!

Tijdens een avond met vrienden bedachten we de naam Zouterover. Omdat we regelmatig koken in de Patagonische put en onze eigen zouten maken, werd 'zand erover' al snel 'zouterover'. Onze vrienden spoorden ons aan om meer te doen met onze culinaire avonturen. Met Zouterover organiseren we nu interactieve diners. We dromen groot, dus je hoort nog van ons!

Het was ook rond het kampvuur dat vrienden ons vertelden over de audities voor het televisieprogramma *Grillmasters*. We arriveerden met een spade, wat stenen en twee boomstronken om op te zitten. Dat we de wedstrijd ook zouden winnen, hadden we niet zien aankomen. We hebben ontzettend veel geleerd tijdens die wedstrijd.

Met dit boek willen we de passie voor vuur ook bij jou doen ontbranden.

Veel plezier ermee!





Wij zijn freestylers, verwacht van ons geen klassiek kookboek. Koken is geen exacte wetenschap. Als wij zeggen wat je moet doen, doe het dan gerust anders. Dat vinden wij net het leukste aan koken. Dat je beslist om er nog een beetje van dit of dat bij te doen. Pluk bijvoorbeeld eens wat paardenbloemen en verwerk ze in je gerecht. Doe eens zot!

Dit is een ontdekboek – dat je denkt: aha, zo kan het ook – maar evengoed een doeboek. Met ruimte voor je eigen notities. Als je bijvoorbeeld vaststelt dat een andere gaartijd de textuur verandert, kun je dat bij het recept noteren.

Elk recept telt hooguit vier à vijf ingrediënten. We doen niet aan boodschappenlijstjes en ingrediënten die je nergens kunt vinden. Omdat we het eenvoudig en toegankelijk willen houden, maar vooral om je te laten ontdekken hoe een product eigenlijk smaakt. Dat is voor ons de essentie van dit boek. Terug naar de natuur.

In dit boek vind je een overzicht van tien zoutbereidingen. Bij de meeste gerechten verwijzen we naar een specifieke zoutbereiding, maar voel je vrij om zelf te kiezen met welk zout je je gerecht kruidt.

Veel heb je niet nodig om te koken met vuur. Goede handschoenen zijn belangrijk, want de temperatuur loopt een pak hoger op dan bij een barbecue. We hebben al heel wat paren versleten! Lashandschoenen kunnen veel hogere temperaturen aan dan barbecuehandschoenen. Een tang om de houtblokken te schikken is handig, net zoals een tang om groenten en vlees in het vuur te leggen.

Spek op steen, geflambeerd

met Marula Gin

Voor dit gerecht gebruiken we Marula Gin. Deze Belgische gin wordt gemaakt van de marula, een Zuid-Afrikaanse vrucht die aan de marula of olifantenboom groeit. Die wordt zo genoemd omdat olifanten dol zijn op de vruchten. Volgens een legende zouden olifanten zelfs dronken worden van de marulavruchten die in hun maag beginnen te gisten...

INGREDIËNTEN

stukken spek naar keuze, ongeveer een halve cm dik
kruiden naar keuze (peper, zout, oregano, Italiaanse kruiden...)
Marula Gin of een andere zachtzoete gin

EN VERDER

een stevige natuursteen of pizzasteen die kan dienen als bakplaat

BEREIDING

Plaats de steen zo in het vuur dat je er gemakkelijk langs één kant bij kunt zonder door de vlammen te moeten gaan. Leg de steen minstens een halfuur vooraf in het vuur om op temperatuur komen.

Wrijf het spek voldoende in met kruiden. Als je graag heel puur varkensvlees proeft, neem dan enkel peper en zout, zo niet mag je creatief zijn. Leg het gekruide spek op de steen en zorg dat het niet aanbrandt, maar wel lekker krokant wordt.

Wanneer het spek bijna klaar is, giet je er een glaasje Marula Gin (5 cl) over. De gin zal ontbranden en zo flambeer je het spek. Meteen serveren.

Open vuur



[MIJN BEVINDINGEN]



Flatbread

INGREDIËNTEN

200 gram bloem type 00
1 ½ koffielepel zout
scheutje olijfolie
scheutje room
17 gram verse gist
100 ml lauw water
1 koffielepel suiker of honing

BEREIDING

Verspreid de bloem over het werkblad. Voeg zout, olijfolie en room toe en meng goed door elkaar. Los de gist op in het lauwe water en voeg de honing of suiker toe. Giet het gistpapje over het bloemmengsel en meng. Kneed het deeg goed door tot alle lucht eruit verdwenen is.

Doe het deeg in een kom en laat het een uur rijzen op een warme plaats. Leg er een vochtige handdoek over zodat het deeg niet uitdroogt. Je kunt je deeg sneller laten rijzen door het even in een oven van 30 à 40 graden te zetten.

Haal het deeg uit de kom en kneed het nog even door. Strooi wat bloem op het werkblad en rol het deeg uit.

De makkelijkste manier om het flatbread te bakken is op een pizzasteen in een barbecue met deksel en een temperatuur van minimaal 200 graden. Zonder deksel kan het ook. Draai het flatbread dan enkel malen om. Wanneer het brood is uitgehard, weet je dat het klaar is.

Op open vuur: neem een blok dat echt goed aan het gloeien is en leg het brood hier rechtstreeks op. Schud eerst de overtollige bloem af, die kan snel onaangenaam verbranden.

Directe gloed



[MIJN BEVINDINGEN]



Chicken on a rope

In *Chef's Table* zagen we hoe chef Magnus Nilsson een wilde eend boven de kolen hing. Het zag er zo heerlijk uit dat we onze eigen variant maakten met een kip.

INGREDIËNTEN

1 kip
boter
½ citroen
bosje verse citroentijm
handje hooi
1 ui

EN VERDER

touw
iets stevigs dat ervoor zorgt dat de kip stabiel naast het open vuur kan hangen
vuurvaste schaal

BEREIDING

Steek wat boter tussen het vel van de kip en het vlees. Dit voorkomt dat de kip uitdroogt. Gebruik bijvoorbeeld een boter die lichtjes is opgewerkt met chilivlokkenzout (zie recept op p. 33).

Vul de buikholte met de halve citroen, de citroentijm, het hooi en de ui. Knoop de kip zorgvuldig dicht met het touw waar je ze ook mee gaat ophangen. Hang de kip in een inham van het vuur, zodat ze van drie kanten hitte en rook krijgt. Laat het touw iets langer, dan zal de kip vanzelf wat ronddraaien. Draai eventueel af en toe het touw lichtjes op. Zet de vuurvaste schaal onder de kip om het vet op te vangen.

Zorg dat de kip aan alle kanten evenveel hitte krijgt. Voorkom dat het touw knapt door er voldoende vocht op te spuiten. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een biertje. Tijdens het garen bedruip je de kip met het vet dat ze verliest in de schaal.

Controleer af en toe met een kerntemperatuurmeter. Meet de kip op enkele plekken na, er kan echt veel verschil zitten in voor- en achterkant. De filet is dikker, rond de 70 graden. De dijnen ongeveer 80 à 85 graden. Zodra deze temperaturen zijn bereikt, kun je de kip serveren met de rest van het chilizout.





Curanto met lamsbout

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

lamsbout van 1 kilo
 500 gram spinazie (250 gram voor het gerecht, 250 gram als natuurlijke buffer)
 500 gram boerenkool (250 gram voor het gerecht, 250 gram als natuurlijke buffer)
 handvol champignons (naar believen)
 2 stronken prei
 2 stronken witlof
 1 rode chilipeper
 2 à 3 rode uien, gepeld en gehalveerd
 3 gekneusde teentjes knoflook
 1 bosje bosui
 1 bosje verse kruiden naar keuze (tijm, rozemarijn...)
 750 ml rode wijn

EN VERDER

een spade
 stenen
 1 à 2 schone theedoeken

BEREIDING

Maak een put die minstens 60 cm diep is. Stook hierin een vuur waarvan de vlammen uitslaan. *Go nuts!* Doe dit gedurende drie uur, zodat de aarde zeker warm genoeg is en er genoeg assen in de put blijven liggen. Als het vuur goed aan is, kun je de bodem bedekken met stenen. Zij zorgen ervoor dat de hitte goed in de grond blijft. Laat het vuur na drie uur uitgaan tot er enkel assen overblijven. Is de aarde warm genoeg? Test dit met je handen. Laat ze zakken tot een halve meter boven de put. Als je het na drie seconden niet meer houdt, is de put warm genoeg.

Neem vervolgens een schone theedoek, liefst een nieuwe waar zeker geen zeepresten in zitten. Als je toch liever een oude gebruikt, spoel hem dan eerst goed. Pak vervolgens de lamsbout, chilipeper, groenten, ui en knoflook in hun geheel in met de theedoek. Als er vegetariërs in het gezelschap zitten, kun je de groenten en het vlees in een aparte doek inpakken. Bevochtig de doek(en) met wijn, water of bier, afhankelijk van de ingrediënten. Voor dit gerecht drenken we hem in rode wijn, die past heerlijk bij het lamsvlees.

Appel in klei gegaard

INGREDIËNTEN

4 appels
4 cm verse gember, geschild
kaneelpoeder
klei zonder kleurstoffen

BEREIDING

Schil de appels niet. Snij ze doormidden en haal het klokhuis eruit. Zorg dat je hele appelhelften overhoudt. Snij de gember heel fijn en vul 4 appelhelften hiermee. Werk af met een snufje kaneel. Leg de andere appelhelften ertegenaan. Rol de klei uit tot een lap, deel die in vier en verpak iedere appel rondom zorgvuldig in de klei. Druk de klei stevig aan.

Leg de kleibollen aan de rand van het vuur en laat ze hier rustig drogen. (Leg je de klei direct in het vuur, dan is de kans groot dat de kleibol kapot springt.) Als je merkt dat de klei wat droger en harder wordt mag je de bollen wat dichterbij het vuur toe leggen.

Na ongeveer 2,5 uur zijn je appels in klei klaar. Maak de bollen open aan tafel om samen te genieten van de werkelijk overheerlijke geur.

BBQ 2.0



[MIJN BEVINDINGEN]

