



VLEES, VIS EN ZEEVRUCHTEN

CANNELLONI

INGREDIËNTEN VOOR PETROMAX FT6 | BRIKETTEN (8/12)

ong. 1500 g gehaktsaus (bijv. ragù alla bolognese, zie het recept op blz. 72)	2 bollen buffelmozzarella
200 g cannelloni-hulzen, ong. 6 cm lang	50 g Parmezaanse kaas
	olijfolie

BEREIDING

- 1 | Schep een beetje gehaktsaus in de Dutch Oven en bedek daarmee de bodem.
- 2 | Drenk de cannelloni-hulzen kort in de saus en zet ze rechtop in de Dutch Oven tot de bodem volledig is gevuld.
- 3 | Giet nu de saus in en over de cannelloni-hulzen totdat die rijkelijk gevuld en met saus bedekt zijn. Wees royaal met de saus, want de pasta neemt veel vocht op.
- 4 | Snijd de mozzarella in plakken en verdeel ze gelijkmatig over de cannelloni. Rasp de Parmezaanse kaas erboven. Besprenkel het gerecht met een paar druppeltjes olijfolie.
- 5 | Leg het deksel op de pan. Verdeel 8 gloeiende briketten onder de pan en 12 over het deksel en laat de cannelloni garen. Draai pan en deksel elke 15 minuten 180°, dan worden de cannelloni gelijkmatiger gaar. Na ongeveer 30 minuten zijn ze klaar en kunnen ze worden opgediend. Wij zetten de Dutch Oven graag gewoon op tafel, zodat iedereen naar believen uit de pan kan opscheppen.



CURRYWORST MET FRIET

INGREDIËNTEN VOOR PETROMAX FT9 | BRIKETTEN (6/9)

10 fijne braadworsten,
in bouillon gekookt of rauw

olijfolie

VOOR DE SAUS:

1 uitje

1 teentje knoflook

1 chilipeper

2 el olijfolie

1 l tomatenketchup

5 el currypoeder

4 el paprikapoeder, scherp

100 g bruine suiker

30 ml worcestershiresaus

2 tl mosterd

sap van een sinaasappel

zout en peper

BEREIDING

- 1 | Steek de briketten aan. Zet de Dutch Oven op de gloeiende briketten en laat de pan op temperatuur komen.
- 2 | Bak de braadworsten in de Dutch Oven met een beetje olie aan en bak ze tot ze gaar zijn (als je rauwe worsten gebruikt). Neem ze uit de pan en zet ze apart. Je kunt de worsten natuurlijk ook op de barbecue leggen, als je een barbecue bij de hand hebt.
- 3 | Snijd voor de saus het uitje, de knoflook en de chilipeper heel fijn. Doe ze in de Dutch Oven en fruit ze met een beetje olie. Voeg nu de ketchup en de overige ingrediënten toe, roer goed en breng het mengsel aan de kook.
- 4 | Laat ongeveer 30 minuten sudderen, roer regelmatig en voeg zo nodig een beetje water toe. Breng de saus tot slot naar eigen inzicht verder op smaak. Serveer de worsten rechtstreeks uit de pan onder een laagje saus of snijd ze in plakken en houd ze tot het serveren in de saus warm.



FRIET

2 kg vrij vastkokende aardappels

3 l frituurvet

zout

BEREIDING

- 1 | Schil de aardappels en snijd ze in gelijkmatige staafjes van ongeveer 1 x 1 cm.
- 2 | Verhit het vet in de Dutch Oven tot ongeveer 150 °C.
- 3 | Bak de aardappelstaafjes ongeveer 15 minuten op de aangegeven temperatuur, schep ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Bak ze in twee delen; daarmee voorkom je dat het vet in de pan te sterk afkoelt.
- 4 | Verhoog de temperatuur na de eerste bakronde tot ongeveer 180 °C. Bak de voorgebakken frieten nog eens 3-5 minuten in het hete vet, tot je ze bruin genoeg vindt. Laat ze in een zeef uitlekken en bestrooi ze met zout.

EMPANADA'S

INGREDIËNTEN VOOR PETROMAX FT9 | ALLEEN ONDERWARMTE, 20 BRIKETTEN

VOOR 12 EMPANADA'S:	500 g gehakt
750 g bloem	1 el pimentón de la Vera (geroosterd paprikapoeder)
300 g reuzel (rond of varken, en anders boter)	1 tl komijn
1 el zout	100 ml bier
1 kopje lauwwarm water	2 gekookte eieren
VOOR DE VULLING:	100 g groene olijven
100 g rundervet	1 bosje lente-uitjes
1 grote witte ui	100 g rozijnen
1 paprika	3 l frituurvet
1 teentje knoflook	citroenen

BEREIDING

- 1 | Meng alle ingrediënten voor de empanada's tot een soepel deeg. Laat het deeg na het kneden 1-2 uur rusten. Rol er balletjes van en rol die uit tot dunne schijven.
- 2 | Verhit terwijl het deeg rust 100 g vet in een Dutch Oven of een gietijzeren pan. Snijd de ui en de paprika in stukjes en fruit ze in het hete vet. Hak de knoflook fijn en voeg die aan het ui-paprikamengsel toe. Doe na een paar minuten het gehakt erbij, braad het rondom bruin en voeg de kruiden toe. Blus af met het bier, laat het mengsel inkoken en breng het verder op smaak. Neem de pan van het vuur en laat het vleesmengsel afkoelen (laat het gerust een nacht in de pan staan).
- 3 | Snijd de eieren en de olijven in stukjes, snijd de lente-uitjes in ringetjes en doe ze met de rozijnen bij de vulling. Roer alles door elkaar en breng zo nodig verder op smaak. De vulling moet lekker pittig zijn.

4 | Nu is het tijd om de empanada's te vullen. Schep een beetje vulling op de deegschijven, vouw de ene helft van de deegschijf over de andere en druk de randen goed aan. Neem voor een decoratieve rand een stukje deeg tussen twee vingers en draai het met de wijsers van de klok mee 180° om, zodat een vouwtje ontstaat. Neem een volgend stukje deeg tussen twee vingers en ga zo de hele rand langs; het is even oefenen maar het resultaat is ernaar!

5 | Verhit het frituurvet in de Dutch Oven tot ongeveer 170 °C en bak daarin de empanada's gedurende een paar minuten, tot het deeg goudbruin en knapperig is. Besprenkel de empanada's om ze hun authentieke smaak te geven voor het opdienen met een paar druppels vers citroensap. Ook chimichurri is er heel erg lekker bij.

Het recept is van mijn goede vriend Eliseo, een rasechte Argentijn en BBQ-kampioen (Fuegos del Norte). Een absoluut originele en authentieke man. Ik was totaal in de ban van de sfeer en de smakelijke gerechten toen ik bij een barbecue met zijn familie aanwezig mocht zijn waar deze empanada's werden klaargemaakt.